BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AÑO XXV

ALMANAQUE 1938

CONTIENE INFORMACIONES DE INTERES PARA EL INTERIOR Y LA CAPITAL

PUBLICACION ANUAL DISPUESTA POR EL DIRECTORIO DE LA INSTITUCION, PARA SER DISTRIBUIDA EN TODA LA REPUBLICA.

FE DE ERRATA

Donde dice: Vocal, Dr. José Torres Insargarat, debe leerse:

Dr. FRANCISCO TORRES INSARGARAT

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

DIRECTORIO

EN

1938

◆

PRESIDENTE

WÁSHINGTON PAULLIER

VICE PRESIDENTE

CR. JOSÉ S. CHIFFLET

VOCAL

DR. JOSÉ TORRES INSARGARAT

GERENTE: SR. IGNACIO REYES MOLNÉ

SUB GERENTES

AMÉRICO CALAMET - JULIO D. LAGUNA
Y LUIS J. B. BADETTO

SECRETARIO

DR. HUMBERTO BOGGIANO

PRO ——— SECRETARIO

DIEGO MARTÍNEZ VÁZQUEZ

Administracción: RINCON 401 y 449

BIBLIOTECA BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Discurso del Sr. Wáshington Paullier

en el acto de tomar posesión de la Presidencia del Banco de Seguros

Señor Ministro, señores:

Si debido a la práctica no se hubiera convertido en fórmula ritual. pronunciar algunas palabras en el acto de tomar posesión de este cargo, me consideraría eximido de hacerlo, ya que en realidad, aparte el cambio jerárquico, seguiré actuando en la misma casa y con las mismas personas.

Debo expresaros en primer término, señor Ministro, mi agradecimiento por vuestros amables conceptos, así como la satisfacción de recibir la investidura, de un viejo amigo, miembro singularmente distinguido del Poder Ejecutivo, vinculado por intensa y fecunda labor a la obra de un gran gobernante.

Me es muy grato que la demostración de confianza recibida, inseparable de lo actuado en este Ente Autónomo, me permita seguir colaborando con estimables funcionarios. Y me atrae también, el hecho de permanecer donde desde hace años, subsisten las buenas prácticas que llegaron a formar el cauce estable de las normas, a las cuales debe la Institución su gran prestigio, dentro y fuera del país.

Los negocios a que está vinculado el Banco de Seguros, representan un valor equivalente al de toda la República. Semejante cifra, concuerda normalmente con una importante fuente de recursos, pero el monto de la misma, de las reservas y el capital total, sugiere por contraste la idea de la responsabilidad y del riesgo que ellas podrían significar, si el manejo de los asuntos dejara de responder a ese otro capital atesorado conjuntamente con el otro —una tradición de respetabilidad, y un gran crédito moral.

Al decir ésto, expreso al mismo tiempo, la medida en que aprecio la distinción con que se me ha honrado. Y, respondiendo a ella, prometo lo mejor que puedo ofrecer, con la seguridad de cumplirlo sin esfuerzo, por haber sido mi invariable norma: procederé como he procedido siempre, de acuerdo al culto del buen nombre, y al ejemplo del que me lo legó.

He actuado veinte años en directorios de entes autónomos. No debo hablar de mí mismo. Pero puedo decir, que aún en medio de las luchas políticas en que tomé parte activa, en uno de los períodos más tristemente perturbados de la vida nacional, por descensos periodísticos desconocidos, nunca mis adversarios pudieron encontrarme el talón de Aquiles como administrador.

En lo referente al concurso de los demás, no experimento inquietudes. Al contrario.

Por ser celosos defensores de los intereses del instituto, por su competencia y por sus sentimientos amistosos, aquellos con quienes debo actuar, componen un cuadro y un clima de agradable invitación al trabajo.

19381

Conozco bien al personal del Banco. Considerado en block, forma un conjunto digno de la buena opinión que él mismo ha conquistado. Hay además, funcionarios sobresalientes. Al término de este segundo período, no he debido rectificar sino confirmar el juicio que me había formado catorce años atrás, de aquellos que han permanecido en el instituto, constituyendo una excelente plana mayor.

Por razones de proximidad, debo referirme en particular, a mi distinguido compañero de directorio don José S. Chifflet. He encontrado en él un hombre siempre bien inspirado, inteligente —de ideas claras y prácticas— con gran caudal de experiencia en los negocios; con las características de los hijos del trabajo, al convertir esa hermosa ley de la vida en deporte, fuente de alegría. Une además el señor Chifflet, a su incansable laboriosidad, otra condición poco común: una gran firmeza cuando se trata de defender al Banco. Empeño que llega a veces a convertirse en intransigencia, pero que en vez de distanciarme de él, me aproximó desde que lo empecé a tratar, por su rectitud de intención.

Es así, como, en los últimos cuatro años, hemos impedido que la institución fuera vinculada a diversas iniciativas de éxito problemático, debidas a representantes de otras entidades y a legisladores, por una suma global no menor de diez millones de pesos.

Dados los cometidos que incumben al señor Gerente, si entre el mismo y el Directorio no reinara más que un acuerdo formal, externo, mantenido por las imposiciones reglamentarias, no podrían conseguirse los resultados máximos hoy obtenidos en materia de eficiencia y unidad.

Existe en cambio, perfecta compenetración, espíritu solidario y cordialidad, animadas por el convencimiento de que cada uno trata de servir en la mejor forma al instituto. Y son esas las relaciones del Directorio y la Gerencia, porque existe también una corriente de entendimiento y de confianza, creada por el sentido superior de lo que debe ser el trato entre los hombres. Tenemos así, en cierto modo, un director más, aunque el señor Reyes Molné, no actúe en las sesiones. Y tenemos un Gerente ejemplar, pródigo en su dinamismo al servicio de la buena voluntad.

Excediendo las exigencias de las definiciones administrativas, es además de "órgano ejecutivo", un impulsor inteligente, a quien reiteradas veces hemos debido felicitar, por el acierto de sus iniciativas, por su empeño en economizar y aumentar los rendimientos.

No creo que pueda clasificárseme entre los hombres demasiado inclinados al estilo apologético, fuera del orden de las ideas puras. Si digo ésto, es porque debo decirlo, con estricto espíritu de justicia. Pueden documentarse los beneficios, excepcionalmente obtenidos por el Banco, desde la incorporación del Sr. Reyes Molné. Suman varios centenares de miles de pesos. Y no es de extrañarse que así sea.

Ciudadano que parecería haberse inspirado en el consejo de Roosevelt, dedicándole todas sus energías a cualquier función, aunque sea la más modesta, el señor Reyes Molné vino al Banco, después de haberse impuesto como un triunfador en las severas selecciones de la industria privada, culminando luego en el Ministerio de Hacienda, al término de una brillante actuación parlamentaria, así como en diversos comandos honorarios.

Por ello, y por haber sido uno de los más eficaces intérpretes de los vastos planes del doctor Terra y del doctor Charlone, cuando se habló de su candidatura, entre otras, dije: que no sólo lo votaba, sino que, tenía la convicción de que nunca en el país, para ser gerente de un instituto similar, se había exigido, ni se había presentado, una foja de servicios comparable en las funciones públicas.

Incorpórase ahora al Directorio el doctor Torres Insargarat, de reconocida ejecutoria personal, por su ilustración, por su conocimiento de

los medios comerciales, y acierto en el desempeño del mismo cargo en el Banco Hipotecario. Mucho espero aprender de él.

No quiero terminar esta mención referente a las personas con las cuales debo actuar en más estrecho contacto, sin decir, que el Dr. Humberto Boggiano está igualmente presente en mi espíritu, al pensar con optimismo en la labor futura. Estudioso, familiarizado con la parte de la legislación más directamente vinculada a nuestros asuntos, de gran prudencia en el consejo profesional y en su medida siempre circunspecta de las atribuciones, es a ratos también, un director más (en la faz deliberante), ya que siempre lo invitamos al cambio de ideas cuando se trata del orden jurídico. Por donde, además de secretario, resulta una especie de adscripto a la sección letrada, anticipando valiosos informes verbales, a las consultas a los asesores.

Quisiera destacar muchos merecimientos más, refiriéndome a otros funcionarios. A los señores Sub-Gerentes, don Américo Calamet, formado en una de las grandes escuelas comerciales de Francia; y a don Julio A. Laguna, gran conocedor de la institución. A nuestro experto agente en Europa, señor Luis J. Badetto. A los asesores letrados, Dr. Pedro P. Berro a quien veo alejarse en breve, llevado a mayores destinos en la esfera política, por brillantes dotes intelectuales y por una vocación, que quizá en él obedezca a un imperativo histórico; al Dr. Arístides Delle Piane, los señores médicos de nuestro servicio especial; y en particular al doctor José Luis Bado, de sobresaliente actuación en varios congresos, organizador del Instituto de Traumatología y Recuperación Funcional—, único en América— y que le economizará grandes sumas al Estado, reduciendo al mismo tiempo el dolor y las consecuencias de las lesiones en los siniestrados.

Al señor Arquitecto Italo Dighiero, que no hace más que acumular licencias, sin disfrutarlas, dándose por entero a su sección; y a su colaborador, Arquitecto don Beltrán Arbeleche, que ha ido de triunfo en triunfo, en recientes concursos.

Desearía hablar de otros funcionarios distinguidos, pero me vería obligado a exceder la medida del tiempo a que debo ajustarme.

Podría hablar de iniciativas, en observaciones importantes acerca de los negocios y su mecanismo. Sería demasiado extenso. Sólo haré mención del espíritu que conceptúo debe presidir estas entidades, y de algunas directrices. Conviene a ellas, el mirar un tanto circunscrito, dominado por el interés de las mismas, sin pretensiones de vuelo genial; el hábito de la economía en todos los detalles; y una gran prudencia antes de decidir reformas fundamentales. Hablo de decisiones que puedan relacionarse con ensayos tentadores, y del manejo de las grandes cifras, sin que ello sea óbice a la más amplia visión, al hecho de estar siempre informado, no ya de los problemas nacionales, sino también del movimiento universal en materia económica y financiera. No concibo un administrador de grandes intereses, incapaz de prever las contingencias mundiales, despreocupado de la información telegráfica, del estado de los mercados, indiferente a esas coordenadas para el año, contenidas en el "Annuaire Générale de la France et de l'Etranger" en "The Statesman Year Book", en el "Gotha" y los "rapports" de la Sociedad de las Naciones.

Pero una cosa es el amplio mirar, la penetración del más vasto horizonte a fin de comprender más allá de los círculos de nuestras limitadas cifras y fronteras de empresa; y otra muy distinta, es creerse iluminado por el hecho de proponer cosas hiperbólicas, jugando con los números, disponiendo lo mismo de millares que de millones, con más fantasía que sensatez.

De aquí se han ido con palabras muy corteses, pero con las manos vacías, todos los que vinieron a proponer proyectos deslumbrantes, quizá

geniales, pero a nuestro juicio, riesgosos para el Banco. Reputo inconveniente *toda iniciativa, que haga depender la suerte del mismo de la* de otra institución. Y ante ellas, mi actitud fué y será siempre de resistencia obstinada.

A la esfera del Presidente de la República, del Ministro de Hacienda y aquellos parlamentarios que con bagaje indiscutible hayan conquistado el derecho de orientar las finanzas y las grandes cifras que puedan exigir el concurso a fondo de estas instituciones.

A nosotros, el cuidado de atesorar, para robustecer el potencial del Banco; para concurrir normalmente a las rentas del Estado; y como reservas *efectivas o de crédito, en los momentos difíciles por que pueda* pasar el país.

Dicho está, pues, que entre nuestra tendencia y la de los legisladores —abundantes en estas democracias— demasiado sensibles a las exigencias electorales, o con propensión al proyectismo inconsistente y espectacular, habrá siempre, y debe haber oposición.

No sólo debemos evitar el "gaspillage", como dicen los franceses, cuando se trata de los gastos propios. Tenemos la obligación, a veces incómoda, de resistir las erogaciones inútiles que alcancen al Banco en *forma inconsulta, todos esos proyectos que fuera de la coordinación central*, lanza de buenas a primeras cualquier especialista en reunir votos...

Cuando fuí diputado, actué siempre con el mismo criterio, como amortiguador en vez de acelerador, en materia de gastos. La única vez que propuse un proyecto (que hubiera transformado el país), y que exigía un empréstito millonario, lo hice sobre la base de amortizaciones fundadas en economías indiscutibles.

No he dejado de comprender por eso, las necesidades impuestas por el progreso, ni las justas aspiraciones de los servidores del Estado. Por haber*las interpretado, por ser humano, recibo diariamente la visita de muchos* empleados de las Usinas Eléctricas, donde actué doce años.

Producía, entonces, esa institución grandes beneficios, y sin embargo, el personal obtuvo siempre constantes mejoras de sueldo y participaciones en las utilidades. Eso sí, con un distinguido compañero, que siempre recuerdo (aquí presente), el ingeniero Rodolfo Fonseca, antes de crear empleos, o de mejorar remuneraciones, consultábamos una tabla de relación entre los gastos generales y los del personal, a fin de mantener la proporcionalidad observada en las grandes empresas inglesas, norteamericanas, francesas y alemanas.

En el Banco, ante el pedido del Ejecutivo, en el período crítico anterior, de aminorar los gastos 10 o|o, se hizo una reducción —no alcanzada por ningún otro instituto— de 20,74 o|o.

No con ficciones y malabarismos de contabilidad, sino efectiva. Por último, sin aumentar el presupuesto, después, se han mejorado dos veces los sueldos.

Así, sin aspirar a lo extraordinario, sensacional, creemos haber cumplido nuestro deber dentro de lo asequible.

Un gran patriota argentino, *hombre de pensamiento*, don *Agustín* Alvarez, decía a propósito de estos temas: "La inclinación a trazarse pro*gramas grandes es una forma incipiente del delirio de las grandezas: po*co hombre para mucho programa; más vale el extremo opuesto: mucho hombre para poca cosa. No es necesario agrandar el propósito del hombre, sino el hombre del propósito". "Esa es la sublime equivocación de nuestros locos de "altos ideales", agregaba.

Por manera que, en vez de anunciar grandes proyectos, me limito a decir: seguiremos perfeccionando lentamente nuestros medios de trabajo, de acuerdo a observaciones maduradas; haciéndole dar mayor interés a los capitales —como se ha conseguido ya— después de distribuirlos con *más equilibrio* y seguridad. Continuaremos *transformando en valores de*

renta algunas pesadas cargas improductivas del viejo régimen; revisando y adaptando las estadísticas y tablas de cálculo iniciales, provenientes del extranjero; ajustando los seguros y rentas a la transformación determinada por el descenso del interés; fuera del estudio de nuevas operaciones y de su extensión, en forma prudencial.

Queda mucho por hacer. Mas declaro, que me siento en el extremo opuesto, a los que por vanidad o novelería, quieren imprimirle a todo un sello nuevo personal, desdeñando las experiencias y los métodos anteriores. Es la política de los siniestros. Como lo es la de esos reglamentaristas, que por falta de ideas sustantivas, queriendo dar la impresión de que hacen algo, no hacen más que acumular decretos sobre minucias, llenar de prohibiciones las paredes, inquietando al personal con exageraciones disciplinarias inútiles y contraproducentes.

En la valoración de la experiencia y las normas que resisten al tiempo, me siento muy francés y muy inglés. La escuela de los precedentes, es la que en todos los órdenes consagra la historia. No implica estrechez de criterio reconocer que no hay grandeza ni estabilidad donde no hay continuidad y adaptación.

Ni los organismos administrativos ni los métodos de trabajo pueden modificarse "de fond en comble", de buenas a primeras. Y entre los dos extremos, el del futurista que todo lo quiere remover, y el conservadorismo europeo, de un Balfour por ejemplo, es preferible el segundo. El gran estadista británico no temía decir: "Es mejor hacer una cosa absurda que siempre se ha hecho, que una cosa sensata que nunca se hizo".

Como entre los que en estos barrios comerciales e industriales integrantes de la administración pública o privada quieran actuar de videntes a fuerza de exotismos y rumbosidades, y el que se incomoda porque quedaron las luces encendidas o las canillas abiertas, sin ser utilizadas, siempre será preferible éste lo mismo para socio que para compañero de labor.

No me preocupa el juicio de los grandielocuentes, al limitarme aquí a hablar sencillamente de las más modestas virtudes, en un marco cuya solidez y brillo de aquellas depende. Me encanta la antigua máxima: "Rien de trop". El culto de la medida, de lo equilibrado, en la reflexión y la adecuación, — inseparables compañeras de la lenta experiencia.

Otros son los escenarios reservados al vuelo audaz de lás ideas.

En la cátedra, en el libro, en los grandes tribunales de la inteligencia, es donde tienen su puesto las construcciones mentales y el verbo proporcionado, tendientes a ultrapasar toda dimensión.

Cuando se habla del monopolio que tiene el Banco de Seguros,

CONVIENE SABER:

que la Ley de Creación del Banco, establece en favor de éste el monopolio del seguro sobre todos los riesgos, pero, como pódría deducirse de la lectura de esta afirmación, que el éxito grandioso del Banco se debe al monopolio, conviene detenerse un instante a explicar su especialidad, que lo retacea y que hace más destacable su éxito.

El monopolio, en efecto, da al Banco el privilegio de la explotación de todos los riesgos, pero ha dejado subsistente el derecho de las Compañías de Seguros, que actuaban en el Uruguay al tiempo de la ley. Esas compañías no pueden hacer otros seguros que los que ya hacían, vale decir que todo nuevo riesgo que ha entrado a cubrir o pueda entrar a hacerlo en el futuro el Banco, no puede explotarlo el asegurador particular. Pero al asegurador particular le quedó el derecho para seguir cubriendo en las ramas en que ya lo hacía, y esas ramas son nada menos que las de Incendio, Vida y Marítimos. En consecuencia, en esas tres importantísimas ramas, universalmente difundidas, el Banco *de Seguros del Estado trabaja en competencia con* las Compañías particulares, que en Montevideo son no menos de quince.

Y *es de destacar que en ramas monopolizadas como* Accidentes del Trabajo y seguro contra Granizo, el Banco sólo ha *obtenido pérdidas, porque, atendiendo a la función social (y no* exclusivamente lucrativa) para que fué creado, en Accidentes delTrabajo favorece el desarrollo de las industrias y en Granizo favorece a los trabajadores del campo.

En las Bodas de Plata del Banco de Seguros del Estado

◆

Una página del Gerente de la Institución, Sr. Ignacio Reyes Molné, dedicada a los Agentes de Seguros, en ocasión de los 25 años del Banco, cumplidos en el año 1937.

Aprovecho la oportunidad que me brinda el Almanaque anual, para enviar por su intermedio, mis más cordiales saludos a la entusiasta falange de productores con que el Banco cuenta en todo el país.

Su tarea un tanto anónima, pero constante y tesonera, los ha consagrado como acendrados colaboradores en la evolución y grandeza que este organismo ostenta.

Constituye motivo de legítimo orgullo, para el país, la confianza y prestigio que el Banco inspira.

En ocasión de festejarse recientemente su cuarto de siglo de fundación, nos fué dado recorrer su límpida historia, y apreciar a través de todos los sucesos, su creciente y saneada prosperidad.

Lo que en los instantes de su gestación se concibió, por quienes negaban a nuestros compatriotas, capacidad intelectual y aptitud técnica, como desacertada empresa, asisten hoy, a su triunfal consagración!

Grato debe estar el sentimiento nacional a sus gestores, como, reconocido, también, debe sentirse por el titánico esfuerzo ofrecido por su digno cuerpo de funcionarios y agentes.

El triunfo del Banco de Seguros del Estado, constituye un aleccionador ejemplo.

En el curso de su vida comercial, se exteriorizan, en armónica comunión, loable esfuerzo, reproductiva asimilación, espíritu de lucha!...

Como recompensa a tanto sacrificio, tanta vigilia y saluda-

ble patriotismo, el Banco de Seguros del Estado, es una potencia entre organizaciones de su género.

Debemos, pues, cuidar celosamente sus prestigios. ¡Que a través de todos los tiempos, surja siempre inconmovible en su cima fundadora!...

Es el deber de todos los que nos encontramos vinculados a su función social.

Pero, tampoco debemos sentirnos satisfechos con la prestancia y solidez alcanzada. Es menester para bien del país y de la sociedad que lo integra, procurarle nuevas perspectivas de progreso.

Ello está al alcance nuestro, y al de nuestros productores, en especial manera.

Eliminada la crisis económica que soportó el país, la más ruda de su historia, la evolución operada, con el resurgimiento y estabilidad de nuestra producción industria y comercio, ha tonificado todos los sectores de la actividad mercantil.

Las horas inciertas de ayer, pobladas de angustias, han cedido paso a un ciclo de paz espiritual y tranquilidad económica.

Es este el momento en que el Banco debe ejercer su función docente en materia tan noble como lo es la de la previsión social.

Sus productores, con la capacidad que les caracteriza, deben sembrar en todos los campos, las bondades de nuestro régimen de previsión. Libre la sociedad del ambiente desconcertante que le abatía debe, en estos instantes de normal prosperidad económica, distraer su atención en los problemas del porvenir.

Y entre ellos, dedicarse a examinar, con la ayuda de nuestros productores, todas las fuentes de tranquilad futura que le ofrece el combinado sistema de previsión que el Banco les proporciona, mediante el servicio de tarifas que se conceptúan las más liberales del universo.

¡Todas las grandes crisis, dejan junto al cortejo de miserias y desencantos, aleccionadora filosofía!

Si hemos tenido la fortuna de incorporar a nuestro acervo tan precioso caudal de experiencia, aprovechemos de estas dolorosas enseñanzas, para regular nuestra vida y la de los que nos son queridos, sobre bases que nos irradien tranquilidad de conciencia y seguridad de poder conquistar, por medios harto fáciles, la fortaleza material tan indispensable para poder afrontar los enigmas del vivir!

Y es a los colaboradores del Banco, productores de renovada

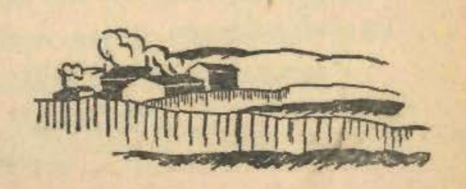
acción, a los que más debe interesar el propender a crear en nuestro medio ambiente, ese sentimiento de tranquilidad. Voceros de la previsión su modesta, pero reconfortadora obra, debe ser difundida por todo el país.

Para todos los integrantes de la sociedad, ricos o pobres, profesionales u obreros; hombres de edad madura o jóvenes imberbes; madres amorosas o niñas soñadoras, para todos, el Banco posee el secreto que les proporcionará, vejez tranquila; renta permanente; seguros de vida; bolsas dotales, etc., que constituyen motivo de sana felicidad y defensa económica en la desgracia.

Nunca han contado los productores con ambiente más propicio para infundir el deber de la previsión como el que asiste a la República en estos instantes.

Sed, pues, fieles intérpretes del sentimiento de solidaridad social que anima al Banco. En esta gran función, radicará parte de la felicidad nacional!

I. REYES MOLNE



LA ACCIÓN MORALIZADORA DEL BANCO DE SEGUROS

Un comentario de «La Nación», de Chile

Por concepto de indemnizaciones en siniestros de las distintas ramas en que opera el Banco, ha abonado ya más de cuarenta millones de pesos que han vuelto así, por imperio de la previsión constantemente acicateada por la institución, a reintegrarse a la economía nacional castigada en igual medida por infortunios diversos.

Tan importante cifra —dice "La Nación" de Santiago de Chile— no traduce, empero, que se haya abonado la totalidad de lo pretendido que podría ser el sistema de compañías privadas que atendieran más a la propaganda y a la competencia, que a los fines sociales del seguro. En todos los casos se ha hecho la liquidación justa de los daños reales sufridos, no admitiendo en ningún caso que el seguro fuera medio de ganancia porque, sobre desnaturalizarse los fines del seguro, las indemnizaciones indebidas llevan al aumento de primas en perjuicio de los asegurados de buena fé, y en repercusión directa con los intereses generales del comercio y de la industria. En otros casos, de fraude evidente, o sospechas fundadas de delito, el Banco ha seguido las acciones pertinentes, y el éxito logrado habla de su acción moralizadora y defiende una vez más aquellos intereses generales.

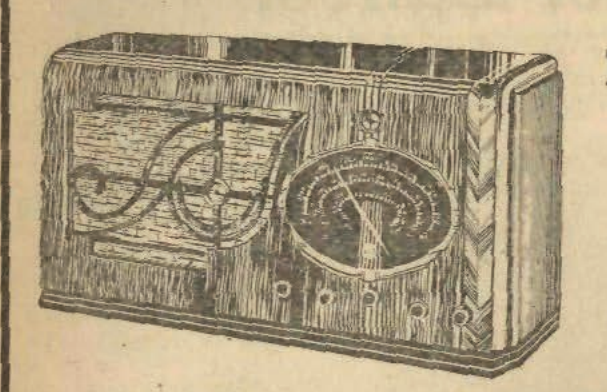
Las Reservas del Banco, no salen del País

Damos a continuación un estado demostrativo del crecimiento de las Reservas del Banco desde su fundación en 1912:

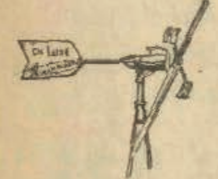
Al 31 Diciembre 1912:	$	136.371.57
A los 10 años, 1922:	$	6.687.350.13
A los 15 años, 1927:	$	12.520.816.49
A los 20 años, 1932:	$	16.773.050.86
A los 25 AÑOS, 1937:	$	20.603.542.97

Sus Reservas ascienden a más de VEINTE MILLONES de pesos que no han salido del País y están constituídas por valiosos INMUEBLES y seguros VALORES

SENTINEL



TODA ONDA



EDUARDO LOPPACHER, Suc.

MERCEDES, 1021
Montevideo

Molino y Fidelería "Fraschini"

Elaboración esmerada de harina de maíz,
sémola y fideos de todas clases

Acopio de Cereales
Máquinas Agrícolas

Calle 8 de Octubre esq. México - Teléf. 325

DIRECCION TELEGRAFICA: "ANCLA"

PAYSANDU

SANTORAL

31 días **ENERO** **Sol en Acuario**

Los días menguan en el mes 38 minutos

	SANTORAL
1 Sábado	La **Circuncisión del Señor.** Stos. Basilio. Fulgencio, Justino y santa Martina, Eufrosina. **Feriado. 1º DE AÑO.** Obligación de oir misa.
2 Domingo	**El Santísimo Nombre de Jesús.** Stos. Isidoro, Argeo, Narciso y Marcelino.
3 Lunes	stos. Antero, Florencio, Pedro, Daniel y Genoveva.
4 Martes	stos. Tito, Aquilino, Eugenio, Trifón, Benita y Drafosa.
5 Miércol.	stos. Telésforo, Simeón, Estilita, Emiliana y Apolinaria.
6 Jueves	**"La Epifanía del Señor o Día de Reyes" Stos. Melanio, Pedro** y Macra. **DIA DE LOS NIÑOS.** Obligación de oir misa. **Feriado.**
7 Viernes	stos. Crispín, Luciano, Clero, Julián, Teodoro y Kentigerna.
8 Sábado	stos. Severino, Máximo, Teófilo, Eladio y Gúdula.
9 Domingo	stos. Marcelino, Julián, Fortunato, Basilisa Marcionila.
10 Lunes	**"La Sagrada Familia de Jesús, María y José". Santos** Agatón, Guillermo, Nicanor y Gonzalo.
11 Martes	stos. Higinio, Alejandro, Silvio, Teodosio y Honorata.
12 Miércol.	stos. Juan, Probo, Arcadio, Modesto y Taciana.
13 Jueves	stos. Leoncio, Gumersindo, Hermilo, Grafira y Verónica de *Binasco.*
14 Viernes	stos. Hilario, Eufrasio, Fénix, Malaquías y Macrina.
15 Sábado	stos. Pablo, Mauro, Habacuch, Miqueas, Secundina y Mida.
16 Domingo	**2º después de Epifanía.** Stos. Marcelo, Honorato, Fulgencio y Prsicila.
17 Lunes	stos. Antonio, Sulpicio, Leonila y Rosalina.
18 Martes	stos. Prisca, Volusiano, Deicolo y Liberata.
19 Miércol.	stos. Mario, Marta, Audifax, Abacú, Canuto, Pía y Germana
20 Jueves	stos. Fabián, Sebastián, Mauro y Neófito.
21 Viernes	stos. Inés, Publio, Epifanio, Augurio y Eulogio.
22 Sábado	stos. Vicente, Anastasio, Gaudencio y Domingo.
23 Domingo	**3º después de Epifanía.** Stos. Raimundo de Peñafort, Emerenciana, Clemente, Ildefonso, Severiano y Aquila.
24 Lunes	stos. Timoteo, Feliciano, Mardonio y Tirso.
25 Martes	stos. Ananías, Juventino, Máximo y Poppón. **Abrense los Tribunales.**
26 Miércol.	stos. Policarpo, Teógenes, Paula y Bathilde.
27 Jueves	stos. Juan Crisóstomo, Vitalino, Julián, Avito y Mauro.
28 Viernes	stos. Inés, Valerio, Julián, Leónides, Flaviano y Margarita.
29 Sábado	stos. Francisco de Sales, Constancio, Sabiniano, Aquilino y Radegundis.
30 Domingo	**4º después de Epifanía.** Stos. Martina, Hipólito, Feliciano, Alejandro, Aldegunda, Jacinta y Sabina.
31 Lunes	stos. Pedro Nolasco, Geminiano, Ciro, Saturnino, Marcela, Luisa, Albertona y Juan Bosco.

El hombre al morir, suprime una fuente de ingresos que solo el Seguro puede reemplazar

28 Dias **FEBRERO** Sol en Piscis

Los días menguan en el mes 55 minutos

	SANTORAL
1 Martes	stos. Ignacio, Severo, Pablo, Pionio, Sigeberto y Brígida.
2 Miércol.	La Purificación. Stos. Flósculo, Lorenzo, Apropiano, Fortunato y Feliciano.
3 Jueves	stos. Blas, Celerino, Laurentino y Wereburga.
4 Viernes	stos. Andrés Corsino, Eutiquio, Fileas, Donato, José de Leonisa, Gilberto y Juana de Valois.
5 Sábado	stos. Agueda, Isidoro, Gemino y Calamanda.
6 Domingo	5º después de Epifanía. Stos. Tito, Dorotea, Silvano, Amando, Saturnino, Teófilo y Revocata.
7 Lunes	N. S. de Luján. Stos. Romualdo, Moisén, Teodoro y Ricardo.
8 Martes	stos. Juan de Mata, Pablo, Lucio y Dionisio.
9 Miércol.	stos. Cirilo Alejandrino, Apolonia y Sabino
10 Jueves	stos. Escolástico, Zótico, Ireneo, Jacinto y Amancio, Silvano y Austreberta.
11 Viernes	N. S. de Lourdes. Stos. Lucio, Desiderio, Saturnino y Félix.
12 Sábado	stos. Los Siete Fundadores de la Orden de los Siervos de la B. M V., Antonio, Gaudencio, Modesto y Julián.
13 Domingo	Septuagésima. Stos. Agabo, Gregorio, Lucino, Catalina y Fusca.
14 Lunes	stos. Valentín, Vital, Fenicola, Zenón y Eleucadio.
15 Martes	stos. Faustino, Jovita, Cristón, Cástulo, Lucio y Sigifredo.
16 Miércol.	stos. Onésimo, Elías, Isaac, Samuel, Daniel, Faustino, Jeremías y Juliana.
17 Jueves	stos. Policronio, Secundino, Rómulo, Donato, Teódulo, Silviano y Fintano.
18 Viernes	stos. Simeón, Máximo, Claudio Hnos., Prepedigna, esposa de Claudio, con sus hijos Alejandro y Cucia.
19 Sábado	stos. Gabino, Publio, Julián, Marcelo y Conrado.
20 Domingo	Sexagésima. Stos. Tiranio, Silvano, Peleo, Nilo, Obs., Zenobio, Potamio, Nemesio y León.
21 Lunes	stos. Severiano, Vérulo, Secundino, Sírico, Sérvulo, Maximiano y Paterio.
22 Martes	stos. Papías, Abilio, Pascasio, Aristión y Margarita de Cortona
23 Miércol.	stos. Pedro Damián, Florencio, Sireno, Policarpo, Lázaro, Milburga, Romana y Marta.
24 Jueves	stos. Modesto, Edilberto, Montano, Lucio, Julián, Victorico, Flaviano y Primitiva.
25 Viernes	stos. Victorino, Víctor, Nicéforo, Claudiano, Dióscoro, Serapión, Justo, Irene y Taracio.-
26 Sábado	stos. Néstor, Diodoro y Conón. Ntra. Señora. de Guadalupe.
27 Domingo	Quincuagésima. Stos. Alejandro, Abundio, Antígono, Fortunato, Leandro, Baldomero y Gabriel. CARNAVAL.
28 Lunes	stos. Rufino, Justo, Teófilo y Román. GRITO DE ASENCIO. Conmemoración Cívica. — Carnaval.

POSTRE
CHAJA
DE
PAYSANDU
Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
De nuestra elaboración

Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264
8 31 15 8 61 58

31 días **MARZO** **Sol en Aries**

Los días menguan en el mes 1 hora 6 minutos

	SANTORAL
1 Martes	stos. León, Donato, Abundancio, Nicéforo, Eudoxia y Antonina. Carnaval.
2 Miércol.	Cenizas. Cuaresma. Stos. Jovino y Basiles, Pablo, Heraclio, Secundila y Jenara. Ayuno y abstinencia.
3 Jueves	stos. Emeterio y Celedonio, Félix, Luciolo, Basilisco, Marcia y Cunegunda.
4 Viernes	stos. Casimiro, Lucio, Basilio, Eugenio, Agatodoro, Elpidio, Eterio, Capitón, Efrén, Néstor y Arcadio. Ayuno y abstinencia.
5 Sábado	stos. Focas, Adrián, Eusebio, Teófilo, Gerásimo y Rogerio.
6 Domingo	1º de Cuaresma. Stos. Perpétuo y Felicitas, Canón, Basa Coleta y Kineburga.
7 Lunes	stos. Tomás de Aquino, Eubulo, Teófilo y Pablo.
8 Martes	*stos. Juan de Dios, Filemón, Apolonio, Julián y Beata.*
9 Miércol.	stos. Francisca Romana, Gregorio Niceno y Catalina. Ayuno.
10 Jueves	stos. Cayo y Alejandro, Macario, Cipriano y Dionisio.
11 Viernes	*stos. Eutimio, Heraclio, Zósimo ,Cándido y Eulogio.* Ayuno y abstinencia.
12 Sábado	stos. Gregorio, Maximiliano, Pedro, Bernardo y Teófanes.
13 Domingo	2º de Cuaresma. Stos Macedonio, Patricia, Modesta, Theuseta, Horres, Teodora, Ninfodora, Marcos, Rodrigo y Salomón.
14 Lunes	stos. León, Pedro, Afrodisio, Matilde y Florentina.
15 Martes	stos. Longinos, Aristóbulo, Menigno, Nicandro y Madrona.
16 Miércol.	stos. Ciriaco, Hilario, Taciano, Julián, Agapito y Heriberto. Ayuno.
17 Jueves	stos. Patricio, José de Arimatea, Alejandro y Teodoro.
18 Viernes	stos. Cirilo, Jerosolimitano, Alejandro, Narciso, Trófimo y Eucarpio, Anselmo y Eduardo. Ayuno y abstinencia.
19 Sábado	**San José esposo de la B. V. María.** Stos. Quinto, Quintila, Marcos, Apolonio y Leoncio.
20 Domingo	3º de Cuaresma. Stos. Pablo, Cirilo ,Eugenio, Fotina, José y Víctor. Alejandra, Claudia, Eufrasia, Matrona, Juliana, Eufemia.—OTOÑO.
21 Lunes	stos. Benito, Filemón y Domingo.
22 Martes	stos. Pablo, Epafrodito, Saturnino, Basilio, Octaviano, Califnica, Basilisa y Catalina.
23 Miércol	stos. Victoriano, Fidel, Domicio, Pelagia, Aquila y Eparco.
24 Jueves	stos. Gabriel, Marcos y Timoteo, Pigmenio, Epigmenio, Timolao, Rómulo, Agapito, Segundo, Simeón y Latino.
25 Viernes	stos. Quirino, Ireneo, Dula, Ermelando y Desiderio. Ayuno y abstinencia.
26 Sábado	stos. Cástulo, Pedro, Marciano, Jovino, Tecla, Casiano, Montano, Máxima, Braulio y Eugenia.
27 Domingo	4º de Cuaresma. *Stos. Juan Damasceno, Fileto, Lidia, Macedón, Teoprépides, Zanita, Lázaro y Marota.*
28 Lunes	stos. Juan de Campistrano, Prisco, Malco y Alejandro, Cástor y Doroteo. *Sixto y Esperanza.*
29 Martes	stos. Jonás y Barachiso, Pastor, Victorino y Argomasto
30 Miércol.	stos. Quirino, Régulo, Pastor, Zósimo, Juan y Eustasio. *Ayuno.*
31 Jueves	stos. Amós, Teódulo, Anesio, Félix, Cornelia y Benjamín

Con un solo instante de reflexión, ningún hombre dejaría de tener su Seguro de Vida.

30 días — **ABRIL** — **Sol en Taurus**

Los días menguan en el mes 1 hora

	SANTORAL
1 Viernes	stos. Teodora, Venancio, Víctor, Esteban, Valérico y Macario. Ayuno y abstinencia.
2 Sábado	stos. Francisco de Paula, Anfiano, Teodosia, Abundio
3 Domingo	PASION. Stos. Pancracio, Ricardo, Evagrio, Beningo, Ulpiano y Agape.
4 Lunes	stos. Isidoro, Agatópodis, Teódulo, Ambrosio y Platón.
5 Martes	stos. Vicente Ferrer, Zenón, Giraldo y Catalina de Tomás.
6 Miércol.	stos. Sixto, Timoteo, Diógenes, Platónides, Marcelino, Celestino, Prudencio y Guillermo Abad. Ayuno.
7 Jueves	stos. Epifanio, Donato, Rufino, Caliopio, Peleusio, Hegesipo
8 Viernes	stos. Jenaro, Máxima Mercia, Concesa, Dionisio y Redempto. Ayuno y abstinencia.
9 Sábado	stos. Prócoro, Demetrio, Conceso, Hilario, Eupsiquio, Acacio, Hugo Marcelo, Casilda y Waldetrudis.
10 Domingo	Ramos. Semana Santa. Stos. Exequiel, Terencio, Africano y Miguel de los Santos.—SEMANA DE TURISMO.
11 Lunes	stos. León I. P., Antipas, Felipe, Eustorgio, Isaac, Barsanufio
12 Martes	stos. Zenón, Sabas, Víctor, Visia, Julio, P. Damián y Constantino.
13 Miércol.	stos. Hermenegildo y Justino. Ayuno.
14 Jueves	stos. Justino, Tibuscio, Valeriano, Máximo, Ardalión, Donina, Tomaida y Liduvina. Ayuno.
15 Viernes	stos. Basilisa y Anastasia, Marón y Eutiqueto. Ayuno y abstinencia.
16 Sábado	stos. Calixto, Caricio, Optato y Lupercio.
17 Domingo	Pascua Stos. Aniceto, P. Mapalico, Fortunato y Hermógenes. (Termina la Semana de Turismo).
18 Lunes	stos. Apolonio, Eleuterio, Ancía y Corebo.
19 Martes	stos. Timón, Elfego, Hermógenes, Cayo, Expedito, Rufo y Galata.—DIA DE LOS 33. Conmemoración Cívica.
20 Miércol.	stos. Sulpicio y Serviliano, Víctor, Zótico, Zenón, Asindino, Cesáreo, Severiano y Crisóforo.
21 Jueves	stos. Anselmo, Simeón, Arador, Fortunato y Silvio.
22 Viernes	stos. Sotero y Cayo, Apeles, Lucio, Leónides y Crisótelo.
23 Sábado	stos. Jorge, Adalberto, Ob., Ivor, Marolo, Gerardo
24 Domingo	1º después de Pascua. Stos. Fidel de Sigmaringa, Sabas, Eusebio, Neón, Melito, Bona y Doda.
25 Lunes	stos. Evodio, Hermógenes, Calixto, Filón, Ivón y Erminio.
26 Martes	stos. Cleto y Marcelino, Clarencio, Lucidio y Exuperancia.
27 Miércol.	stos. Pedro Canisio, Antino, Cástor, Esteban, Anastasio, Toribio, Tertuliano, Teófilo, Pedro Armengol y Zita.
28 Jueves	stos. Pablo de la Cruz, Vital, Patricio, Menandro, Caralipio, Valeria y Teodora.
29 Viernes	stos. Pedro, Secundino, Tíquito, Paulino y Roberto.
30 Sábado	stos. Catalina de Sena, Eutropio, Mariano, Jaime, Amador

Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
De nuestra elaboración

Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264
8 31 15 — 8 61 58

31 días **MAYO** **Sol en Géminis**

Los días menguan en el mes 43 minutos

	SANTORAL
1 Domingo	2º después de Pascua. Felipe y Santiago, Patronos de la Répúblcia. Jeremías, Andeolo, Oroncio y Paciencia. Día de los Trabajadores. Feriado.
2 Lunes	stos. Atanasio, Neópolo, Germán, Vindemial y Mafalda. Día de España. Conmemoración Cívica.
3 Martes	stos. Alejandro, Evencio y Teódulo. La Invención de la S. C.
4 Miércol.	stos. Mónica, Silvano, Ciriaco, Florián y Pelagia.
5 Jueves	stos. Pío V. Silvano, Crescenciana, Eutimio y Peregrino.—
6 Viernes	stos. Lucio, Protógenes, Eadberto y Benita.
7 Sábado	stos. Estanislao, Flavio, Augusto y Agustín Hnos.
8 Domingo	3º después de Pascua. Stos Miguel Arcángel, Víctor ,Acacio, Eladio y Wirón.
9 Lunes	stos. Gregorio Nacianceno, Geroncio y Hermes.
10 Martes	stos. Antonino, Gordiano, Epímaco, Job, Alfio, Filadelfio, Cirino y Cataldo.
11 Miércol.	stos. Antimo, Evelio, Baso, Fabio y Mamerto.
12 Jueves	stos. Nereo, Aquileo, Domitila, Pancracio, Domingo de la Calzada y Rietrudis.
13 Viernes	stos. Mucio, Gliceria, Servacio y Pedro Regalado.
14 Sábado	stos. Bonifacio, Poncio, Corona, Justa, Justina, Enedina, Pascual y Bto. Miguel Garicoits.
15 Domingo	4º después de Pascua. Stos. Juan Bautista de la Salle, Isidro Labrador y Torcuato.
16 Lunes	stos. Ubaldo, Peregrino, Audas y Juan Nepomucenc.
17 Martes	stos. Pascual Baylón y Eradio, N. Sra. de Luján.
18 Miércol.	stos. Venancio, Potamión, Dióscoro, Teodoro, Tecusa, Claudía, Alejandra, Paina, Eufrasia y Julita.—BATALLA DE LAS PIEDRAS. Conmemoración Cívica.
19 Jueves	stos. Prudencio, Pudenciana, Dunstano y Ciriaca.
20 Viernes	stos. Bernardino de Sena, Basilia, Talaleo y Austragisilo.
21 Sábado	stos. Timoteo, Polio, Eutiquio, Polieucto, Victorio
22 Doming	5º después de Pascua. Stos. Faustino, Timoteo, Venusto, Casto, Emilio, Julia, Quitera, Helena y Rita de Casia.
23 Lunes	stos. Desiderio, Epitacio, Mercurial y Eufebio.
24 Martes	stos. Manahén, Vicente, Donaciano y Rogaciano Hnos.
25 Miércol.	stos. Gregorio VII, Urbano, Bonifacio IV y Aldemo.—DIA DE AMERICA.—Conmemoración Cívica.
26 Jueves	stos. Felipe de Nery, Eleuterio, María Ana de Jesús de Paredes. Felicísimo y Heraclio.—Ascensión del Señor.
27 Viernes	stos. Venerable Beda, Juan I, Julio, Ranulfo y Restituta.
28 Sábado	stos. Agustín Emilio, Príamo, Luciano y Crescente.
29 Domingo	stos. María Magdalena de Pazzis, Restituto y Conon. En la octava de la Ascensión.
30 Lunes	stos. Fernando III, Félix, Gabino, Basilio y Emelia, su esposa y Críspulo.
31 Martes	stos. Angela, Petronila, Cancio, Canciano y Cancisnila Hnos.

POSTRE CHAJA DE PAYSANDU

Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
De nuestra elaboración

Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264
8 31 15 — 8 61 58

30 días	JUNIO	Sol en Cáncer

Los días menguan en el mes 13 minutos

	SANTORAL
1 Miércol.	stos. Juvencio, Pánfilo, Isquirión, Graciniano, Tespecio, Caprasio, Enecón y Fortunato.
2 Jueves	stos. Marcelino, Pedro, Erasmo, Fotino, Diácono, Vesio, Maturo, Atalo, Blandina, Eugenio, Nicolás Peregrino.
3 Viernes	stos. Pergentino, Laurentino, Luciliano, Claudio, Ipacio, Pablo, Dionisio, Isaac, Paula, Oliva y Clotilde.
4 Sábado	stos. Francisco Caracciolo, Arecio, Daciano, Quirino, Rutilo y *Saturnina*.
5 Domingo	**Pentecostés.** Stos. Bonifacio, Nicanor, Florencio, Faustino y Doroteo.
6 Lunes	stos. Norberto, Artemio, Cándida, Paulina y Claudio.
7 Martes	stos. Pablo, Antonio, María Gianelli, Licarión y Godescalco.
8 Miércol.	stos. Maximino, Caliopa, Guillermo, Medardo y Salustiano.
9 Jueves.	stos. Primo, Feliciano, Vicente, Pelagia, Maximiano y Ricardo.
10 Viernes	stos. Margarita, Getulio, Cereal, Primitivo, Aresio y Rogato.
11 Sábado	stos. Bernabé, Félix, Fortunato, Parisio y Tochumra.
12 Domingo	**Sma Trinidad.** Stos. Juan de Sahagún, Basilides, Cirino, Nabor y Nazario.
13 Lunes	stos. Antonio de Pádua, Felícula, Peregrino y Aquilina.
14 Martes	stos. Basilio Magno, Eliseo, Rufino, Anastasio y Félix.
15 Miércol.	stos. Vito, Modesto, Crescencia, Libya, Leonidas y Eutropia.
16 Jueves	stos. Ferreolo, Ferrución, Julita, Aureo, Justina, Bennon y Lutgarda.—**Corpus Christi.**
17 Viernes	stos. Manuel, Isabel, Ismael, Imerio, Gundulfo, Teresa de León y Sancha.
18 Sábado	stos. Efren, Sirio, Marcos, Marceliano, Ciriaco, Paula, Leoncio, Eterio, Marina, Amando e Isabel.
19 Domingo	**2º de Pentecostés.** Stos. Juliana de Falconieri, Gervasio, Protasio, Gaudencio y Culmacio. **DIA DE ARTIGAS. Conmemoración Cívica.**
20 Lunes	stos. Silverio, Novato, Florentina, Edburga, Pablo y Ciriaco.
21 Martes	stos. Luis Gonzaga, Demetria, Eusebio, Terencio y Rufino. **—INVIERNO.**
22 Miércol.	stos. Paulino, Albano, Niceas, Consorcio.
23 Jueves	stos. Juan, Agripina, Félix, Zenón, Zenas y Ediltrudis.
24 Viernes	**Sagrado Corazón. La Natividad de San Juan Bautista.**—Stos. Fausto, Oroncio, Heros, Farnacio, Fermín, Firmo, Ciriaco y Longinos.
25 Sábado	stos. Guillermo, Sosípatro Lucía, Antidio, Galicano, Frebronia y Adalberto.
26 Domingo	**3º de Pentecostés.** Stos. Juan Pablo, Vigilio, Salvio, Pelayo y Preseveranda.
27 Lunes	stos. Zoilo, Crescente, Sansón y Ladislao.
28 Martes	stos. Ireneo, León, Benigno, Plutarco, Sereno, Heráclides, Erón, Raida, Potamiena y Marcela. **Abstinencia.**
29 Miércol.	stos. **Pedro y Pablo**, Marcelo, Anastasio, Siro y Benita.
30 Jueves	stos. Emiliana, Cayo, León, Marcial, Alpiniano y Austricliniano.

Asegure su Vida y sus Bienes

31 días **JULIO** **Sol en Leo**

Los días crecen en el mes 33 minutos

	SANTORAL
1 Viernes	**stos. Marín, Rumoldo, Casto, Secundino, Galo y Teobaldo.**
2 Sábado	**stos. Proceso, Martiniano, Aristón, Crescenciano y Eutiquiano.**
3 Domingo	**4º de Pentecostés.** Stos. León II, Trifén, Jacinto, Mustiola Anatolio, Heliodoro y Dato.
4 Lunes	**stos. Oseas, Ageo, Laureano, Jucundiano, Teodoro y Uldarico.—DIA DE LA DEMOCRACIA. Conmemoración Cívica.**
5 Martes	**stos. Antonio María Zaccaria, Zoa, Domicio, Agatón, Trifina, Cirila, Numeriano y Filomena.**
6 Miércol.	**stos. Isaías, Tranquilino, Rómulo, Dominga, Lucia y Goar.**
7 Jueves	**stos. Cirilo y Metodio, Peregrino, Luciani, Pompeyo, Odón, Wilebaldo y Edilburga.**
8 Viernes	**stos. Isabel, Auspicio, Aquila y Priscila.**
9 Sábado	**stos. Zenón, Anatolia, Patermucio y Verónica de Julianis.**
10 Domingo	**5º de Pentecostés.** Stos. Felicitas y sus siete hijos mártires, Jenaro, Félix, Felipe ,Silvano y Alejandro.
11 Lunes	**stos. Pío I, Juan, Jenaro, Pelagia y Sabino.**
12 Martes	**stos. Juan Gualberto, Nabor, Félix, Hermágoras y Paulino.**
13 Miércoles	**stos. Anacleto, Joel, Esdras, Silas y Eugenio.**
14 Jueves	**stos. Buenaventura, Mario, Justo y Ciro.—DIA DE LA HUMANIDAD. Conmemoración Cívica.**
15 Viernes	**stos. Enrique, Eutropio, Zósima y Bonosa.**
16 Sábado	**La Conmemoración de la B. V. de Monte Carmelo. Stos Fausto, Atenógenes, Valentín, Sisenando y Rainelda.**
17 Domingo	**6º de Pentecostés.** Stos. Alejo Esperato, Narzal, Letancio, Jenara, Generosa, Vestina, Donata y Segunda.
18 Lunes	stos. Sinforosa y Federico.—**LA JURA DE LA CONSTITUCION DE 1830. Feriado.**
19 Martes	**stos. Vicente de Paul, Arsenio Diac y Simmaco.**
20 Miércoles	**stos. Jerónimo Emiliano, Margarita, Elías y Severa.**
21 Jueves	**stos. Práxedes, Daniel, Arbogasto, Zótico y Julia.**
22 Viernes	**stos. María Magdalena, Síntica, Platón y Teófilo.**
23 Sábado	**stos. Apolinar, Liborio, Primitiva, Apolonio, Eugenio, Rómula, Redempta y Herundina.**
24 Domingo	**7º de Pentecostés.** Stos. Cristina, Vicente, Víctor, Meneo y Capitón.
25 Lunes	**stos. Santiago, Cristóbal, Cacufate, Teodomiro y Valentina.**
26 Martes	**stos. Ana, Madre de la B. M. V., Erasto, Sinfronio, Olimpio, Teódulo, Exuperia y Pastor**
27 Miércol.	**stos. Pantaleón, Mauro, Sergio, Hermolao, Julia, Jucunda, Natalia y Liliosa.**
28 Jueves	**stos. Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio y Acacio.**
29 Viernes	**stos. Marta, Félix II, Simplicio, Faustino, Beatriz, Lucila, Flora, Serapia y Olavo.**
30 Sábado	**stos. Abdón, Senén, Máxima, Donatila y Segunda.**
31 Domingo	**8º de Pentecostés.** Stos. Ignacio, Fabio, Demócrito, Segundo, Dionisio y Elena.

El invierno de la Vejez, se cubre con un Seguro de Vida.

31 días — **AGOSTO** — **Sol en Virgo**

Los días crecen en el mes 56 minutos

SANTORAL

1 Lunes	stos. Pedro Ap. ad. Vincula, Los Macabeos, Bono, Fausto, Mauro, Rufo, Menandro, Fe, Esperanza y Caridad.
2 Martes	stos. Alfonso María de Ligorio, Esteban I, Teodota y Rutilo.
3 Miércol.	stos. Hermelo, Asprén, Eufronio y Lydia.
4 Jueves	stos. Domingo, Aristarco, Tertulino, Eleuterio y Protasio.
5 Viernes	stos. Eusigno, Cantidio, Cantidiano, Sobelo y Oswaldo.
6 Sábado	stos. Sixto II, Felicísimo, Agapito, Justo y Pastor.
7 Domingo	**9º de Pentecostés.** Stos. Cayetano, Donato, Pedro, Julián, Fausto, Carpóforo, Licinio, Exanto y Alberto.
8 Lunes	stos. Ciriaco, Largo, Esmaragdo, Marino y Leónides.
9 Martes	stos. Román, Secundino, Marcelino, Veriano y Firmo.
10 Miércol.	stos Lorenzo, Asteria, Basa, Paula y Agatónica.
11 Jueves	stos. Tiburcio, Susana, Alejandro, Rufino, Taurino, Gaugerico, Digna y Filomena.
12 Viernes	stos. Clara, Hilaria y sus criadas Digna, Euprepia y Eunomia, Quiríaco, Nimia, Juliana, Eusebio y Herculano.
13 Sábado	stos. Hipólito, Casiano, Wigberto, Centola, Helena, Radegunda y Juan Berchmans.
14 Domingo	**10º de Pentecostés.** Stos. Eusebio, Marcelo, Calixto. Ursicio y Atanasia.
15 Lunes	stos. Tarsicio, Alpio y Esteban. **La Asunción de la V. María.**
16 Martes	stos. Joaquín, Tito, Diomedes, Simpliciano, Arsacio, Roque, Eufemia y Serena.
17 Miércol.	stos. Jacinto, Liberato, Bonifacio, Myrón, Pablo y Juliana.
18 Jueves	stos. Agapito, Juan, Crispo, Hermas, Serapión, Polieno, Floro, Lauro, Juliana, Fermín y Helena.
19 Viernes	stos. Julio, Magno, Andrés, Tecla y Luis.
20 Sábado	stos. Bernardo, Samuel, Lucio, Leovigildo y Cristóbal.
21 Domingo	**11º de Pentecostés.** Stos. Juana Francisca Fremiot de Chantal, Ciriaca, Privado, Lusorio, Cisello y Camerino.
22 Lunes	stos. Timoteo, Hipólito, Sinforiano, Marcial y Saturnino.
23 Martes	stos. Felipe Benicio, Arquelao, Donato, Valeriano, Fructuosa, Apolinar, Sidonio y Zaqueo.
24 Miércol.	stos. Bartolomé, Ptolomeo, Román, Jorge, Tación y Aurea.
25 Jueves	stos. Luis Nemesio, Lucila, Ginés, Julián y Menas.—**INDEPENDENCIA NACIONAL.**
26 Viernes	stos. Ceferino, Ireneo, Alejandro, Adrián y Víctor.
27 Sábado	stos. José de Calasanz, Rufo, Carpóforo, Eutalía, Antusa, Cesario y La transverberación del C. de Sta. Teresa.
28 Domingo	**12º de Pentecostés.** Stos. Agustín, Hermes, Julián, Alejandro
29 Lunes	stos. Sabina, Cándida, Ipacio, Niceas y Pablo.
30 Martes	stos. Félix, Gaudencia, Bonifacio, Tecla y **Sta. Rosa de Lima, patrona de América.**
31 Miércol.	stos. Ramón Nonato, Paulino, Robustiano, Marcos, Teodoto, Arístides, Rufina y Amia.

Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
} **De nuestra elaboración**

Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264
8 31 15 **8 61 58**

80 días **SEPTIEMBRE** **Sol en Libra**

Los días crecen en el mes 1 hora 3 minutos

	SANTORAL
1 Jueves	stos. Gil, Ana, Prisco, Sixto, Terenciano, Vicente y Leto.
2 Viernes	stos. Esteban, Máxima, Antonino, Diomedes, Menalipo, Pantagapas y *Calixta.*
3 Sábado	sos. Aristeo, Sandalio, Eufemia, Dorotea, Tecla y Erasma, Basilisa, Simeón y Serapia.
4 Domingo	**13º de Pentecostés.** Stos. Moisés, Marcelo, Tamel, Julián, Vitalio y Rosalía.
5 Lunes	stos. Lorenzo, Justiniano, Victorino, Herculano, Rómulo, Eudosio, Zenón, Urbano, Menedemo, Bertín y Obdulia.
6 Martes	stos. Zacarías, Onesíforo, Germán, Fúsculo, Leto y Fausto.
7 Miércole	stos. Juan, Upsiquio, Nemorio, Regina y Clodoaldo.—**DIA DE LA JUSTICIA INTERNACIONAL. Conm. Cívica.**
8 Jueves	**Natividad de la B. V. María.** Stos. Adriano, Ammon, Teófilo, *Nésor, Corbiniano y Adela.*
9 Viernes	stos. Gorgonio, Doroteo, Tiburcio, Severiano y Pedro Claver
10 Sábado	stos. Nicolás de Tolentino, Nemesiano, Apelio, Lucas, Clemente, Menodora, Metrodora, Ninfodora y Pulqueria.
11 Domingo	**14º de Petencostés.** Proto y Jacinto, Diodoro, Diodoro, Diomedes y Didimo, Pafuncio, Teodora y Alejandrina.
12 Lunes	stos. Autónomo, Gerónides, Leoncio, Estratón y Macedonio.
13 Martes	stos. Felipe, Macrobio, Juliano, Eulogio y Amado.
•14 Miércol.	stos. Cornelio, Cipriano, Crescencio y Rósula.
15 Jueves	stos. Nicomedes, Valeriano, Máximo, Teodoro y Porfirio.
16 Viernes	stos. Cornelio y Cipriano, Eufemia, Lucía y Geminiano, Rogelio, Servodeo, Sebastiana y Edita.
17 Sábado	stos. Justino, Narciso, Lamberto, Sócrates, Pedro de Arbues, Columba, Ariadna, Hildegardis y Teodora.
18 Domingo	**15º de Pentecostés.** Stos. José de Cupertino, Metodio, Olimpio y Licia.
19 Lunes	stos. Jenaro, Nilo, Elías, Pomposa, Dorimedotes y Teodoro.
20 Martes	*stos. Eustaquio, Fausta, Evilaseo, Teodoro y Felipa, Cán*dida, Susana y Marta.—**DIA DE ITALIA. Conm. Cívica.**
21 Miércol.	stos. Mateo, Jonas, Pánfilo, Alejandro, Isacio, Ifigenía y Maura.—**CABILDO ABIERTO. Conmemoración Cívica.**
22 Jueves	stos. Tomás de Villanueva, Mauricio, Digna, Emérita, Iraida, Santino y Lautón.
23 Viernes	stos. Lino, Tecla, Paterno, Andrés, Juan, Pedro y Antonio. **PRIMAVERA.**
24 Sábado	stos. Gerardo, Andoquio, Tirso, Pafnucio y Rústico.
25 Domingo	**16º de Pentecostés.** Stos. Cleofás, Herculano, Fermín, Pablo y Sabiniano.
26 Lunes	*stos. Cipriano y Justina, Calistrato, Eusebio y Nilo.*
27 Martes	stos. Cosme y Damián, Adulfo y Juan, Florentino y Cayo.
28 Miércol.	stos. Wenceslao, Estacteo, Eliodoro, Salomón y Eustaquia.
29 Jueves	stos. Fraterno, Eustaquio, Plauto, Heraclea, Dadas, Casdoa, Gabdelas, Gudelia, Ripsi y San Miguel Arcángel.
30 Viernes.	stos. Jerónimo, Leopardo, Víctor y Urso, Gregorio y Honorio.

La tranquilidad de su hogar: un Seguro de Vida

31 días — **OCTUBRE** — **Sol en Escorpión**

Los días crecen en el mes 1 hora 4 minutos

	SANTORAL
1 Sábado	stos. Remigio, Aretas, Evagrio, Veríssimo, Máxima y Julio.
2 Domingo	17º de Pentecostés. Stos. Leodegardo, Gerino ,Eleuterio, Primo ,Cirilo y Tomás.
3 Lunes	stos. Cándido, Dionisio, Fausto, Pedro, Pablo y Gerardo.
4 Martes	stos. Francisco, Crispo, Cayo, Marcos, Marciano y Heroteo.
5 Miércol.	stos. Plácido, Traseas, Palmacio, Caritina, Atilano y Froilán.
6 Jueves	stos. Bruno, Sagar, Casto, Emilio, Fe, Erótida y María Fca.
7 Viernes	stos. Marcos, Sergio, Baco, Marcelo, Apuleyo y Julia.
8 Sábado	stos. Brígida, Demetrio, Néstor, Benita, Palaciata, Lorenza y Thais.
9 Domingo	18º de Pentecostés. Stos. Dionisio ,Rústico, Eleuterio Abrahán, Gisleno y Publia.
10 Lunes	stos. Fco. de Borja, Gereón, Casio, Florencio y Eulampio.
11 Martes	stos. Taraco, Probo, Andrónico, Nicasio, Piencia y Plácido.
12 Miércol.	stos. Edistio, Domnina, Walfrido, Salvino y Serafín.—DIA DIA DE LA RAZA. Conmemoración Cívica.
13 Jueves	stos. Eduardo, Fausto, Januario, Marcial, Angel y Hugolino
14 Viernes	stos. Calixto, Carponio, Evaristo, Prisciano, Fortunata, Burcardo y Justo.
15 Sábado	stos. Teresa de Jesús, Fortunato, Bruno, Agileo, Aurelia
16 Domingo	19º de Pentecostés. Stos. Martiniano, Saturnino, Nereo, Lulo o Lulio, Galo y Gerardo Majella.
17 Lunes	stos. Eduviges, Herón, Víctor, Mamelta, Andrés y Anstrudis.
18 Martes	stos. Lucas, Atenodoro, Justo y Trifonia.
19 Miércoles	stos. Pedro de Alcántara, Tolomeo, Lucio, Berónico, Pelaya, Aquilino y Fredeswinda.
20 Jueves	stos. Juan Cancio, Feliciano, Máximo, Caprasio, Artemio, Martha, Saula e Irene.
21 Viernes	stos. Hilarión, Ursula, Dasio, Sótico, Cayo, Viator y Clinia.
22 Sábado	stos. Marcos, Felipe, Eusebio, Heraclio, Nunilo, Alodia, Córdula y María Salomé.
23 Domingo	20º de Pentecostés. Stos. Servando, Germán, Teodoro, Ignacio y Román.
24 Lunes	stos. Rafael Arcángel, Evergisto, Proclo y Maglorio.
25 Martes	stos. Crisanto, Daría, Crispín y Crispiniano, Miniato, Bonifacio y P. Frutos.
26 Miércoles	stos. Evaristo, Luciano, Floro, Gaudioso y Fulco.
27 Jueves	stos. Vicente, Sabina, Cristela, Florencio, Capitolina y Eroteida.
28 Viernes	stos. Simón y Judas, Anastasia, Cirilo, Cirila y Fidel.
29 Sábado	stos. Jacinto, Quinto, Zenobio, Eusebia y Narciso.
30 Domingo	21º de Pentecostés. CRISTO REY. Stos. Juliana, Euno, Claudio, Lupercio, Victórico, Zenobia y Eutropia.
31 Lunes	stos. Ampliato, Urbano, Narciso, Quintín y Antonino.

POSTRE CHAJA DE PAYSANDU

Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
} De nuestra elaboración

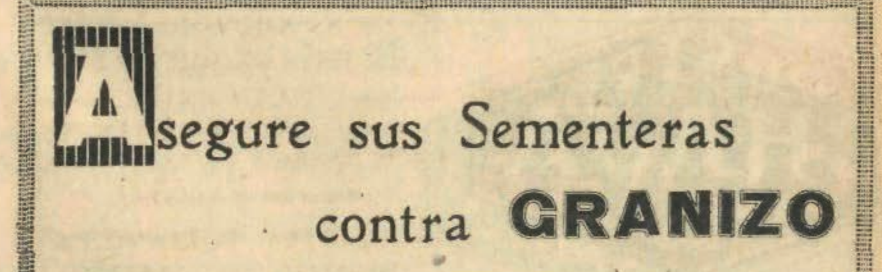
Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264
8 31 15 — 8 61 58

30 días **NOVIEMBRE** Sol en Sagitario

Los días crecen en el mes 47 minutos

	SANTORAL
1 Martes	**Todos los Santos.** Stos. Cesario, Julián, Benigno y María.
2 Miércol.	stos. Victorino, Carterio, Tobías, Eudosio y Teófilo. **DIA DE LOS DIFUNTOS.**
3 Jueves	stos. Cuarto, Germán, Teófilo, Wenefrida, Malaquas, Huberto y Hermengaudio.
4 Viernes	stos. Carlos, Vital, Agrícola, Filólogo, Claro y Juanicio.
5 Sábado	stos. Zacarías, Santa Isabel, Félix, Eusebio, Galarión, Epistemia, Teótimo y Filoteo.
6 Domingo	**22º de Pentecostés.** Stos Severo, Leonardo, Winoco y Félix.
7 Lunes	stos. Herculano, Prosdocimo, Amaranto, Hierón, Nicandro, Engelberto y Carina.
8 Martes	stos. Los cuatro Mártires Coronados Hnos., Severo, Severiano, Carpóforo y Victoriano, Godofredo y Claro.
9 Miércol.	stos. Teodoro, Orestes, Ursino, Eustolia y Sopatra.
10 Jueves	stos. Andrés Avelino, Trifón, Respicio, Ninfa, Tiberio, Florencia, Demetrio, Trifena y Trifosa.
11 Viernes	stos. Martín, Menas, Valentino, Feliciano y Victorino.
12 Sábado	stos. Martín I, Aurelio, Publio, Benito, Juan, Mateo, Josafat, Cuniberto y René.
13 Domingo	**23º de Pentecostés.** Stos. Diego, Estanislao de Kostka, Antonino, Zebinas, Germán, Ennata, Nicolás y Homobono.
14 Lunes	stos. Josafat, Clementino, Teodoto, Filomeno y Venerando.
15 Martes	stos. Gertrudis, Eugenio, Segundo, Fidenciano y Luperio.
.ércol.	stos. Rufino, Marcos, Valerio, Elpidio y Marcelo.
17 Jueves	stos. Gregorio, Taumaturgo, Alfeo, Zaqueo, Aciscio, Victoria, Aniano y Hugón.
18 Viernes	stos. Román, Máximo, Odón e Hilda.
19 Sábado	stos. Isabel, Ponciano, Abdías, Crispín y Barlaán.
20 Domingo	**24º de Pentecostés.** Stos. Félix de Valois, Nersas, Octavio, Anatolio, Eadmundo, Benigno y Silvestre.
21 Lunes	stos. Celso, Clemente, Demetrio, Honorio y Alberto.
22 Martes	stos. Cecilia, Filemón, Apia, Mauro, Marcos y Tigridia.
23 Miércol	stos. Clemente I, Felicitas, Sisinio, Lucrecia y Gregorio.
24 Jueves	stos. Juan de la Cruz, Crisógono, Alejandro, Fermina, Flora, María y Protasio.
25 Viernes	stos. Catalina, Moisés, Erasmo, Mercurio y Jocunda.
26 Sábado	stos. Selvestre, Pedro, Fausto, Pacomio, Teodoro, Siricio, Amador, Conrado y Leonardo.
27 Domingo	**1º de Adviento.** Stos. Basileo, Saturnino, Jacobo, Marina y Facundo.—Se cierran las velaciones.
28 Lunes	stos. Rufo, Sóstenes, Papiniano, Mansueto y Gregorio III.
29 Martes	stos. Saturnino, Filomeno, Blas, Demetrio e Iluminada
30 Miércol.	stos. Andrés, Cástulo, Maura, Justina, Troyano y Constancio



31 días — **DICIEMBRE** — **Sol en Capricornio**

Los días crecen en el mes 18 minutos

	SANTORAL
1 Jueves	stos. Nahum, Diodoro, Mariano, Lucio, Cándida.
2 Viernes	stos. Bibiana, Eusebio, Marcelo, Hipólito, Máximo, Adria, Paulina, María, Martina, Aurelia y Lupo.
3 Sábado	stos. Francisco Javier, Sofonías, Claudio, Hilaria, Jasón, Mario, Magina, Juan y Esteban.
4 Domingo	**2º de Adviento.** Stos. Pedro, Crisólogo, Bárbara, Teófanes, Melecio, Osmundo y Bernardo.
5 Lunes	stos. Sabas, Dalmacio, Pelino, Anastasio, Julio y Potamio.
6 Martes	stos. Nicolás, Dionisio, Dativa, Leoncia, Tercio y Bonifacio.
7 Miércol.	stos. Ambrosio, Agatón, Policarpo, Teodoro, Urbano.
8 Jueves	**La Inm. Conc. de la Virgen María.** Stos. Eutiquiano y Mocario.—**Día de las Playas.**
9 Viernes	stos. Restituto, Pedro, Leocadia, Valeria, Siro, Juliano, Cipriano y Gorgonia.
10 Sábado	stos. Melquíades, Carpóforo, Abundio, Menas y Hermógenes.
11 Domingo	**3º de Adviento.** Stos. Dámaso, Trasón, Ponciano, Victórico, Fusciano.
12 Lunes	Ntra. Sra. de Guadalupe y stos. Sinesio, Epimaco, Alejandro, Maxencio, Constancio, Amonaria, Mercuria y Emma.
13 Martes	stos. Eustracio, Auxencio, Orestes, Antíoco, Auberto.
14 Miércol.	stos. Nicasio, Eutropia, Herón, Arsenio, Isidoro y Justo.
15 Jueves	stos. Ireneo, Antonio, Saturnino, Víctor, Faustino y Lucio.
16 Viernes	stos. Eusebio, Ananías Misael, Albina y Valentín.—**Ayuno**
17 Sábado	stos. Florián, Calanico, Lázaro, Wivina, Olimpiada u Olimpia.
18 Domingo	**4º de Adviento.** N. Sra. de la Esepranza y stos. Rufo, Sósimo Teótimo, Basiliano, Moisetes, Auxencio y Graciano.
19 Lunes	stos. Nemesio, Darío, Pablo, Paulilo, Timoteo, Mauro.
20 Martes	stos. Liberato, Báyulo, Ingeno, Teófilo, Julio, Eugenio.
21 Miércol.	stos. Tomás, Anastasio, Juan, Festo, Temístocles y Glicerio.
22 Jueves	stos. Flabiano, Demetrio, Honorato, Florio.
23 Viernes	stos. Vicoria, Migdonio, Mardonio, Teódulo y Cleomenes.— **VERANO.**
24 Sábado	stos. Gregorio, Luciano, Metrobio, Eutimio, Delfino y Tarsila. —**Ciérranse los Tribunales.—Abstinencia.**
25 Domingo	**Natividad de Nuestro Señor Jesucristo.—Día de la Familia.**
26 Lunes	stos. Esteban, Marino, Dionisio, Arquelao y Zenón.
27 Martes	stos. Juan Ap. y Evang., Teodoro, Teófanes y Nicerata.
28 Miércol.	stos. Inocentes, Eutiquio, Domiciano, Cástor, Víctor, Rogaciano, Indes., Domna, Aganes, Teófila y César.
29 Jueves	stos. Tomás, David, Teófimo, Calixto Félix, Bonifacio, Primiano, Crescencio, Marcelo y Ebrulfo.
30 Viernes	stos Sabino, Exuperancio, Marcelo, Venustiano, Anisia, Anisio, Liberio y Rainerio.
31 Sábado	stos. Silvestre I, Donata, Paulina, Rústica, Nominanda, Serotina, Hilaria, Sabiniano, Potenciano, Attalo.

Creador: O. Castellano

El más exquisito Postre

Yemas .... YOLITA
Bombones ... YOLITA
Caramelos ... YOLITA
Dátiles rellenos YOLITA
De nuestra elaboración

Venta en Montevideo:

18 JULIO 894 - SORIANO 1264

8 31 15 **8 61 58**

Salidas y Puestas del Sol

ENERO

Día	1—Sale	4.51	Entra	19.7
"	6— "	4.53	"	19.7
"	12— "	4.56	"	19.4
"	18— "	4.59	"	19.1
"	24— "	5.4	"	18.56
"	30— "	5.8	"	18.52

FEBRERO

Día	6—Sale	5.15	Entra	18.45
"	12— "	5.21	"	18.39
"	18— "	5.27	"	18.33
"	23— "	5.32	"	18.28
"	28— "	5.36	"	18.20

MARZO

Día	6—Sale	5.44	Entra	18.15
"	12— "	5.51	"	18.9
"	18— "	5.58	"	18.2
"	24— "	6.5	"	17.55
"	30— "	6.11	"	17.49

ABRIL

Día	6—Sale	6.19	Entra	17.41
"	12— "	6.25	"	17.35
"	18— "	6.31	"	17.29
"	24— "	6.37	"	17.23
"	30— "	6.45	"	17.17

MAYO

Día	6—Sale	6.48	Entra	17.12
"	12— "	6.53	"	17.7
"	18— "	6.58	"	17.2
"	24— "	7.1	"	16.58
"	30— "	7.5	"	16.55

JUNIO

Día	6—Sale	7.8	Entra	16.52
"	12— "	7.10	"	16.50
"	18— "	7.10	"	16.50
"	24— "	7.10	"	16.50
"	30— "	7.9	"	16.51

JULIO

Día	6—Sale	7.8	Entra	16.52
"	12— "	7.5	"	16.55
"	18— "	7.2	"	16.58
"	24— "	6.58	"	17.2
"	30— "	6.54	"	17.6

AGOSTO

Día	6—Sale	6.48	Entra	17.12
"	12— "	6.42	"	17.18
"	18— "	6.37	"	17.23
"	24— "	6.32	"	17.28
"	30— "	6.25	"	17.35

SETIEMBRE

Día	6—Sale	6.17	Entra	17.43
"	12— "	6.11	"	17.49
"	18— "	6.4	"	17.56
"	24— "	5.58	"	18.2
"	30— "	5.51	"	18.9

OCTUBRE

Día	6—Sale	5.46	Entra	18.14
"	12— "	5.39	"	18.21
"	18— "	5.32	"	18.28
"	24— "	5.26	"	18.34
"	30— "	5.20	"	18.40

NOVIEMBRE

Día	6—Sale	5.13	Entra	18.47
"	12— "	5.8	"	18.52
"	18— "	5.3	"	18.57
"	24— "	4.59	"	19.1
"	30— "	4.55	"	19.5

DICIEMBRE

Día	6—Sale	4.53	Entra	19.7
"	12— "	4.51	"	18.7
"	18— "	4.50	"	19.10
"	24— "	4.50	"	19.10
"	30— "	4.51	"	19.9

FASES DE LA LUNA

ENERO

Luna Nueva 1
Cuarto Creciente 8
Luna Nueva 15
Cuarto Menguante 23
Luna Nueva 30

FEBRERO

Cuarto Creciente 7
Luna Llena 14
Cuarto Menguante 22

MARZO

Luna Nueva 1
Cuarto Creciente 7
Luna Llena 15
Cuarto Menguante 22
Luna Nueva 29

ABRIL

Cuarto Creciente 6
Luna Llena 13
Cuarto Menguante 21
Luna Nueva 28

MAYO

Cuarto Creciente 6
Luna Llena 13
Cuarto Menguante 20
Luna Nueva 27

JUNIO

Cuarto Creciente 4
Luna Llena 11
Cuarto Menguante 19
Luna Nueva 26

JULIO

Cuarto Creciente 4
Luna Llena 11
Cuarto Menguante 19
Luna Nueva 25

AGOSTO

Cuarto Creciente 2
Luna Llena 9
Cuarto Menguante 17
Luna Nueva 24

SETIEMBRE

Cuarto Creciente 1
Luna Llena 8
Cuarto Menguante 16
Luna Nueva 24

OCTUBRE

Cuarto Creciente 1
Luna Llena 8
Cuarto Menguante 16
Luna Nueva 23
Cuarto Creciente 30

NOVIEMBRE

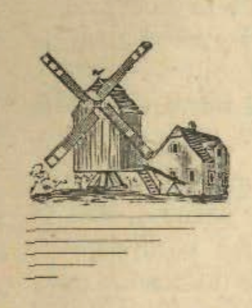
Luna Llena 7
Cuarto Menguante 14
Luna Nueva 22
Cuarto Creciente 29

DICIEMBRE

Luna Llena 6
Cuarto Menguante 14
Luna Nueva 20
Cuarto Creciente 27

Calendario Agronómico

ENERO



AGRICULTURA. — Termina la siembra de maíz para grano, pudiéndose sembrar para forrajes si la humedad de la tierra lo permite. Activa las carpidas y aporcaduras en los maizales tempranos.

Terminadas las operaciones de recolección de trigo, cebada, lino, etc., debe darse una arada superficial a los rastrojos para enterrarlos conjuntamente con las malezas, facilitando así la penetración de las aguas de lluvias y del aire en el suelo, favoreciendo la descomposición de las materias orgánicas y dando lugar a la formación de humus.

Debe quedar terminado el trasplante de guías de boniatos para evitar cosecharlos en la época de heladas y grandes humedades (Junio), por ser sumamente difícil conservar el tubérculo en estas condiciones.

Se trilla la cebada y avena cosechadas en Noviembre. A mediados de este mes, si el tiempo es favorable, se da principio a las trillas de trigo.

HORTICULTURA. — Se repiten las siembras escalonadas de maíz dulce, poroto cuarentino y arvejas. Igualmente se siembran las papas de segunda cosecha. Siembra en almácigos de coliflor, brócoli y coles de invierno, acelgas y zanahoria. Se procede al blanqueo del apio, envolviendo sus tallos en arpilleras y aporcándolos; luego se cosecha a los veinte días. No hay que descuidar las carpidas y aporcaduras para mantener fresca la tierra.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Las ramas formadas en el año están en condiciones de darnos buenos ojos para los escude-

tes. Se toman aquellas situadas en la parte media de la rama y se cortan las hojas dejando el peciolo, para evitar la evaporación. Se efectúan las operaciones de poda en verde: despuntando, desretoñando, especialmente para el peral y manzano.

VITICULTURA. — Sigue el despunte en la viña de las ramas de fruta. Simultáneamente con los cuidados de mantenimiento del buen estado del viñedo, debe inspeccionarse la bodega para munirse de todo el material de vinificación.

SILVICULTURA.—Los trabajos mayores en este mes consisten en cuidar los almácigos, riegos y limpiezas, tanto en las plantas en plena tierra como en las enmacetadas. En estas últimas se tendrá especial cuidado para impedir que la raíz principal salga por el agujero del fondo de la maceta, y en el caso de que salga, se cortará.

Destruir insectos y recoger las semillas que maduren en este mes.

FLORICULTURA. — Mes adecuado para dar las primeras labores de los terrenos destinados para jardines, parques, etc., lo mismo que efectuar la preparación de las tierras para plantar en los meses de Marzo y Abril, que son los más indicados para esta operación.

Se acodan los claveles y se plantan gajos de geranios, coleos, etc., y otras plantas que pueden servir para el adorno de los grandes macizos en la primavera.

Los bulbos que aún estén en la tierra, deberán sacarse enseguida que se sequen las hojas y llevar a un local bien seco para conservarlos hasta el momento de la plantación.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola, brisco, caléndula, campánulas, campanillas (varias clases), capuchina, tajete (clavel de la India), gipsofila (ilusión), margarita, tropeolum (taco reina), verbena, violeta, etc.

HACIENDA VACUNA.—Se debe tener precaución en la vigilancia de las aguadas, así como en el estado general del campo y de los ganados. Tener presente que el ganado sufre mucho con la falta de agua y en especial manera el de engorde, atrasándolo fundamentalmente.

Trabajar en el rodeo solamente de madrugada. Continúan trabajando los toros. Los toros a galpón se echan con las vacas en el corral o en potreros chicos al atardecer y se retiran por la mañana. Los toros a campo hay que repuntarlos y juntarlos con

las vacas, precaución digna de tenerse presente, sobre todo en potreros de extensas superficies y con montes naturales.

No es mes apropiado para la castración por ser muy caluroso y estar expuesto a la acción perjudicial de los efectos de la mosca ("agusanamiento") de las heridas, llamado por nuestros hombres de campo "bicheras".

Tampoco es mes apropiado para amansar novillos, pero, sin embargo, si hubiera necesidad, debido a exigencias del trabajo del establecimiento, puede utilizarse para tal trabajo las horas frescas de la mañana.

HACIENDA LANAR.—Bañar las majadas si esta operación no se ha efectuado con toda regularidad en el mes anterior. Tener presente para el baño, que las mejores horas para este trabajo son las primeras del día o al atardecer cuando el calor va declinando, pues no debe olvidarse que hay sarnífugos que conjuntamente con la acción fuerte de los rayos solares pueden llegar a producir grandes "bajas" en las majadas por intoxicaciones.

No es mes apropiado para castración, descole de corderos, etcétera, debido a la acción perjudicial de la mosca.

Procurar tener las majadas en potreros con mucha sombra (con arboledas).

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilancia general. No deben amansarse potros en este mes, debido a los grandes calores. Es un mes malo para castración. Retirar los padrillos de las manadas de yeguas.

AVICULTURA.—La puesta empieza a disminuir y algunas gallinas a mudar de plumas. Por consiguiente, ha llegado el momento de dar principio a la liquidación de las aves viejas del gallinero, antes de que disminuyan de peso como consecuencia de la muda próxima y teniendo en cuenta que son aves que darán en adelante escaso rendimiento. Los alimentos de verdeo deben ser en esta época lo más abundantes posibles. Procúrese para las polladas que están en pleno desarrollo espacios bien sombreados. Los fuertes golpes de sol son fatales para los adultos, y muchas veces, al igual que el frío intenso, son causas del "moquillo" en las polladas. El "moquillo" es un fuerte resfrío que ataca las mucosas de las aves y a veces la garganta. Aislar los atacados y cuidar mucho la desinfección del gallinero y limpieza de los bebedores.

APICULTURA — 1º Darle a la colmena bastante ventilación suprimiendo las piqueras.

2º—Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer en el tiempo venidero.

3º—Revisar dos días por semana, y observar si hacen falta más panales a la colmena, porque si no se los pusieron los harán las abejas mismas pegados al techo de la colonia, y esto es un gran perjuicio para las colonias y el apicultor.

4º—Para aquellos que tienen una colonia muy fuerte y que no tengan alzas de ninguna especie, están a tiempo de ponerle un alza-sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno sin que se eche a perder.

5º—Es conveniente si no hay arroyos o pozos en los alrededores, facilitarle el agua en cantidad.

FEBRERO

AGRICULTURA.—Terminadas las operaciones de la trilla y depósito de los granos o venta, empieza la tarea del año agrícola, que en nuestro país se considera inaugurada en Mayo; hay urgencia en preparar las tierras para cebada temprana.

Debe evitarse la propagación de yuyos arando lo antes posible. Si no se dispone de animales que pasten en el rastrojo, y si los yuyos son tan altos que perjudiquen las tareas de labranza, convendrá quemar el rastrojo

Deben limpiarse las herramientas y máquinas de cosechar, guardándolas luego bajo techo, para evitar su deterioro; conviene aceitar todas las partes de acero para evitar el herrumbre.

HORTICULTURA. — Se sembrarán algunas verduras precoces que puedan cosecharse antes del invierno, como habas, maíz dulce, porotos. Se hacen almácigos de puerros, cebolla blanca, repollos lisos. Como trabajos de suelo se efectuarán carpidas y aporcaduras. — Se sigue cosechando maíz dulce, tomates, ajíes, berenjenas, pepinos. Se procede a la cosecha de papas sembradas en primavera.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se prosigue con los injertos de escudete y púa para la viña. En los injertos del mes anterior que se han desarrollado, se corta el patrón sobre 10 centímetros arriba del injerto. Cuídese las ataduras de rafia, para que no se extrangulen los injertos.

SEGUROS

QUE REALIZA EL BANCO

INCENDIOS:

Riesgos comunes, riesgos de tumultos, huelgas y similares

ACCIDENTES DEL TRABAJO:

Incapacidad temporal, incapacidad permanente, muerte (riesgos del trabajo, colectivos y riesgos individuales)

VIDA: 10 planes

RESPONSABILIDAD CIVIL:

Automóviles, vehículos tracción a sangre, demoliciones, (dentro del seguro de automóviles, el "daño propio", el robo, el incendio y el accidente al chauffeur)

CAUCIONES:

De alquileres; de Fidelidad de empleados; de Crédito

MARITIMOS Y FLUVIALES:

Mercaderías generales, importación y exportación. Buques

CRISTALES: Cristales, Vidrios y Espejos.

GRANIZO

VIDA ANIMALES DE PEDIGREE

TRANSPORTE DE HACIENDAS POR FERROCARRIL

ROBO de muebles, ropas, alhajas

ROBO de mercaderías

VITICULTURA. — Sigue la limpieza, el apuntalamiento de las ramas de frutas. Pronto empezará la vendimia en ciertas partes, y la bodega debe estar en orden.

SILVICULTURA. — Prosigue la limpieza en los criaderos, viveros y sembrados.

Continúese activamente la destrucción de insectos y recolección de semillas.

FLORICULTURA — Es un mes de grandes actividades en el jardín. Continúan las tareas del mes anterior. Se plantan gajos de todas las plantas herbáceas que se reproduzcan de esa manera, como claveles, aljabas, geranios, verbenas, etc.

Continúa la plantación de arbustos de adorno.

Al aire libre se plantan: azucenas (varias clases), marimoñas. También se plantan los tubérculos de capuchinas tricolor, y se preparan los canteros destinados a las plantaciones de los bulbos de jacintos, tulipanes, narcisos, etc.

HACIENDA VACUNA. — Trabajos generales de recorrida y vigilancia, cuidando las aguadas y evitando mover los ganados una vez que empieza a hacer calor. Continúa la cura de los animales perjudicados por la mosca.

HACIENDA LANAR — Preparar los carneros para echarlos a las majadas en el mes próximo. Los carneros deben estar bien sanos y en buen estado. Precaverse de que la enfermedad conocida con el nombre de "manquera" perjudica enormemente al carnero para cumplir sus funciones de reproductor, no debiéndose de ninguna manera hacer trabajar al animal en esas condiciones.

Apartar las ovejas de refugo, aprovechando para este trabajo las primeras horas de la mañana o las últimas de la tarde.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos indicados para el mes anterior.

AVICULTURA.—Las aves se ponen feas como consecuencia de la muda de plumas que está en este mes en plena intensidad, lo que trae como resultado una fuerte disminución de la puesta. Las pollas tempranas, vale decir, las nacidas en Agosto y Setiembre empiezan a poner, debiéndose dar a éstas, a partir de este momento, una buena ración de producción. En cuanto a las aves adultas, conviene introducir en su ración alimentos grasos que faciliten la muda, como ser torta de lino a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo o semilla de girasol 25 a 30 gramos por cabeza. Es ésta una planta que todo avicultor debe

cultivar en su huerta; pues produce muy bien en nuestro país. Las aves que se crían a campo tienen en esta época del año las semillas de cardo, que la sabia Naturaleza les provee a maravilla para cubrir sus necesidades de cuerpos grasos.

APICULTURA.—1º Observar si las colonias tienen abundancia de zánganos y destruírselos, porque ya serán inútiles en la colmena y así se aumentará la cosecha de miel.

2º—Todo enjambre que salga en este mes será vuelto a la colmena, primero porque dejaría la colonia débil, y segundo, porque el enjambre no podrá prepararse para invernar y sucumbirá por falta de alimento.

En los meses de Marzo y Abril, es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieran extraer, deben quitar la que esté completamente operculada.

Si se guardase la miel que no ha sido operculada, fermenta y se echa a perder.

Al quitársele la miel de la colonia, ha de dejársele con un poco más de la mitad de la cosecha para que puedan mantenerse en el invierno.

MARZO

AGRICULTURA—Continúan con actividad las labores de la tierra, que en el mes entrante deben quedar terminadas.

Comienza la cosecha de batatas y papas para el consumo, quedando en la tierra las que deban conservarse.

Se cosechará el maíz, forrajes y pastos de todas clases.

Limpiaremos los granos aventándolos y eligiendo al mismo tiempo la semilla para la siembra.

En este mes el cultivador debe formular las rotaciones a que someterá sus tierras, el plan de cultivo y coordinar lo mejor posible los trabajos de sementeras, que se efectuarán en el próximo mes.

Sembraremos alfalfa, sea sola, sea mezclada con cebada o trigo: en cuyo caso, estos últimos granos se siembran ralos.

En las siembras de alfalfa, como en la de todas las plantas de semilla pequeña, se tendrá mucho cuidado de efectuarlas lo más parejo posible, para no dejar vacíos, pues éstos facilitarán el crecimiento de malas hierbas, las que siendo más vigorosas, ahogan las plantas circunvecinas, produciendo vacíos de consideración.

Cuando no se poseen máquinas adecuadas (las que siempre hacen mejor trabajo) o un hábil sembrador, convendrá mezclar la semilla con tierra o arena, con el objeto de repartirla mejor.

Sigue en este mes la siembra de cebada para verde.

Las tierras destinadas a ser sembradas con trigo de invierno, recibirán en este mes la última reja.

Se practicará el segundo aporcado a las papas, sacando a mano las malezas de entre las filas.

También se siembra en este mes lino; pero como son dos los productos que se pueden obtener de esta sementera, es preciso tener presente cuál de ellos preferimos; esto es, si la fibra o el grano. En el primer caso lo sembraremos tupido; en el segundo lo sembraremos más ralo, para obtener plantas fuertes y vigorosas.

Además puede sembrarse agrostis, avena, arvejas, bromus, centeno, coles, colza, dactilo, poas, ray-gras, trébol etc.

HORTICULTURA. — Preparar la tierra para las plantaciones de otoño. Se siembra: acelgas y achicoria, cebollinos, cebolla de verdeo, remolacha, espinacas, puerros, repollos. Se procede a la plantación de los renuevos separados de las matas madres de alcauciles, y de los estolones de las de frutilla. También se siembra zanahoria, salsifí, espinaca inglesa y tetragena. Cosechanse tomates, ajíes, melones, berenjenas, sandías, choclos, alcauciles, chauchas, ensaladas, etc Cuidar las labores de la tierra, no permitiendo que la superficie se endurezca, y en tal caso proceder a una carpida, lo que también se hará a los efectos de evitar la invasión de yuyos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Injertos de escudete y púa para viña y cerezos. En el viñedo y monte frutal se procede a una arada calzando los pies y dejando un surco entre filas, para que elimine el exceso de agua en invierno. Se hace la vendimia y se cosechan las peras y manzanas de otoño. Se tomarán las disposiciones para preparar el terreno que recibirá las plantaciones e invierno. El frutero estará pronto para recibir los frutos a madurar en otoño e invierno (peras, manzanas)

VITICULTURA. — Ya ha empezado en muchos puntos, y continúa en otros, la vendimia, que en este mes debe quedar terminada.

En las bodegas el trabajo es activo; en cambio en las cepas no se exige casi ninguno.

Se vigilarán todos los vinos, y los trasiegos se harán tantos cuantos sean necesarios.

SILVICULTURA. — Se continúa la cosecha de las semillas que maduran.

Se favorecerá la germinación de las semillas en los claros, pasándoles el arado o cultivador.

Los montes plantados el año anterior se carpirán y se repondrán los pies que se hayan secado.

Se preparan nuevas tierras para plantaciones.

Se recorrerá, binará y regará, si fuera necesario y posible, los viveros.

En almácigos y de asiento, puede sembrarse: abedules, acacias, abetos araucarias, arces, casuarinas, cedros, cipreses, fresnos, laureles, pinos, moreras, tuyas, tilos, etc.

FLORICULTURA. — El jardinero inteligente debe tomar todas las precauciones necesarias para completar sus colecciones.

Se ocupará en preparar tablones para recibir las plantitas, a medida que necesiten ser repicadas, y plantará gajos de todas las plantas de adorno que se multiplican de ese modo; lo mismo que multiplicará las que se propagan por división.

No deben descuidarse los trasplantes, porque las plantitas que han sido repicadas varias veces, se forman mucho mejor, son de más fácil plantación y dan flores más bellas que las que se dejan crecer en los semilleros.

En los macizos y platabandas se plantarán flores de otoño y se formarán figuras con las plantas de hojas de adorno que resisten a los fríos de invierno.

Los riegos se darán por la mañana temprano y sólo cuando la tierra esté seca.

Las cinerarias y calceolarias que ya se hayan desarrollado bastante, se plantarán en macetas y, luego de prendidas, se mantendrán cerca de los vidrios para que reciban la mayor cantidad posible de luz y aire.

Se plantan en plena tierra: bulbos de jacintos, tulipanes, azucenas, junquillos, narcisos y se reproducen de estaca centaureas, crisantemos, gallardía, hortensias, jazmines.

Al aire libre se siembran: alelí, altramuz (lupino), amapola, caléndula, campánula (varias clases), clavel, clavelina, crisantemo, espuela de caballero (varias clases), piretro miosotis, pensamiento, resedá, etc.

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros y demás trabajos indicados para el mes anterior, etc.

Deben retirarse los toros del ganado de cría, a fin de evitar la parición en la época de calor, que ofrece muchos inconvenientes.

HACIENDA LANAR — Echar los carneros en la majada para obtener la parición de primavera en buena época. Evitar mover mucho a las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño), y curarlas a mano si se pican de sarna. Bañar las majadas generales.

HACIENDA YEGUARIZA. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se puede también amansar y domar potros.

AVICULTURA. — Continúa la muda de pluma para las gallinas que se mantuvieron hasta tarde con el plumaje viejo. Síguese dando la alimentación indicada para el mes de febrero. Las gallinas adultas, ya casi no ponen en este mes En los gallineros bien organizados, son las pollas de setiembre y octubre las que salvan ahora la situación. No deje de dar a éstas una ración de producción. Empiézase a dar maíz a las aves adultas.

APICULTURA. — (Ver el mes anterior).

ABRIL

AGRICULTURA. — En este mes de grandes actividades para el agricultor, empieza la cosecha de papas de segunda estación y la recolección del maíz toma grandes proporciones. Sigue activamente la preparación de tierras destinadas a los cultivos de invierno y primavera. Se siembra cebada, alfalfa balango, etcétera

HORTICULTURA. — Se trasplantan repollos, coliflores y cebolla. Se siembran ajos y cebollas de verdeo. Se harán las zanjas para la instalación de las esparragueras. Cuando los tallos de los espárragos se han secado después de semillar, se cortan éstos a diez centímetros sobre el suelo, y se procede a descubrirlos hasta llegar a la araña, que se dejará así durante el invierno, después de abonado con estirécol descompuesto hasta el mes de agosto. Se multiplica por división de matas, orégano, tomillo. Se continúa la plantación de alcauciles y frutilla. Cosecha de papas, berenjenas, ajíes, tomates, melones, ensaladas, achicoria, apio blanqueado, cebollas de verdeo, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL — Pueden efectuarse plantaciones tempranas para que los árboles tengan tiempo, antes de la llegada del invierno, de emitir raíces, por lo cual prosperarán más ligero en la primavera próxima. La forma más conveniente de plantación es la exagonal, es decir cada árbol ocupa los vértices de un exágono, regular y otro en el centro. La equidistancia permite un crecimiento regular de las raíces y mejores labores del suelo. La distancia para la forma en vaso cónico, es de 5 a 6 metros.

La cosecha de frutas continúa, y procédese a ella antes que los frutos caigan, no golpeándolos al cosecharlos y antes de entrarlos al frutero dejarlos unos días en una habitación seca y aireada, para que pierdan el exceso de agua.

VITICULTURA. — Termina la vendimia y se paralizan los trabajos en la viña.

El viñatero dedica toda su atención a la preparación y cuidado del vino.

SILVICULTURA — Sigue la preparación de los terrenos destinados a nuevos bosques, y se siembra: roble, aliso, fresno. nogal, pino, tilos, etc.

Se plantan estacas de sauces y álamos. Tratándose de explotación de bosques debe empezarse a derribar los árboles cuando empiezan a amarillar las hojas. Los árboles de hojas perennes, como casuarinas, eucaliptus, araucarias, etc., criados en macetas, podrán colocarse en tierra.

FLORICULTURA. — Continúan los trabajos del mes anterior. Es mes apropiado para hacer cambios o modificaciones en los jardines. Continúase cuidando y limpiando los macizos y platabandas como en los meses anteriores En los invernáculos se entran todas las plantas que sufren a consecuencia de los fríos. Se continuará repicando o trasplantando plantitas sembradas los meses anteriores.

Se siembran al aire libre: alelí, azucenas, altramuz, amapola, campánula (varias clases), claveles (varias clases), clavelinas (varias clases), crisantemos (varias clases), espuela de caballero (varias clases), miosotis, pensamiento (varias clases) piretro, siempreviva, verbena, etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: anémonas, azucenas (varias clases), babiana, jacintos, junquillos, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

HACIENDA VACUNA. — Tener cuidado con las aguadas,

Chocolate Franco

De los buenos el mejor

Antonio Pegazzano e Hijos

Agentes Marítimos

Despachantes de Aduana

◆

Existencia permanente de papas especiales importadas para semillas y consumo

◆

PRECIOS MODICOS

◆

CARMELO (R. O. U.)

Haga sus pedidos

de

Perfumería

a

RICARDO ALGORTA

o

SANTA FE 1155

MONTEVIDEO

RELOJERIA SUIZA

RICARDO INGOLD

Agencia General de los Relojes

M O V A D O

Composturas de Relojes de Precisión

Teléf. Aut.: 8 16 01

25 de Mayo 462 Montevideo

limpiarlas y acomodar la entrada para que estén prontas para el invierno. Limpiar las cañadas y los arroyitos para facilitar la salida del agua, sobre todo cerca de las trampas de alambrados, y acomodar bien estas últimas.

Este mes es apropiado para las hierras, castración, marcación, etc., no coriéndose el riesgo de que las heridas sufran la acción perjudicial de la mosca, tan temible en la época de verano. La forma de llevar a la práctica la castración, marcación, etc., varía según la organización y comodidades del establecimiento, pudiéndose hacer estos trabajos en bretes, corral o en el mismo rodeo.

Siendo un mes fresco, es apropiado para el amanse y adiestramiento de novillos para bueyes; pero como se acerca el invierno y los novillos enflaquecen bastante con este trabajo, es necesario largarlos en potreros empastados.

HACIENDA LANAR — En este mes se presenta la "fuerza" de la parición de otoño en las ovejas, debiendo tenerse especial precaución en las recorridas de los potreros con ovejas de cría, prestándoles todo el cuidado necesario a las que tengan partos malos, y levantar a las caídas, etc.

Vigilar mucho la sarna y curar a mano las picaduras que se descubran.

HACIENDA YEGUARIZA. — Es un mes indicado para la castración y marcación. Los potros castrados conviene soltarlos en campos empastados, disminuyendo con ello una posibilidad de infección, sobre todo para los agentes del tétano Efectuar conjuntamente con la operación ya descripta, la cerdeada general de las manadas.

AVICULTURA.—La puesta es mínima en este mes. Ha llegado el momento de empezar la venta de los huevos puestos en conserva, cosa que debe hacer todo avicultor experto.

En este mes el ave ha perdido peso como consecuencia de la muda de pluma, necesita reponerse rápidamente. La avena que en el mes de marzo empezó a ser sustituída por el maíz, debe ser suplantada totalmente por este grano. Debe suministrarse 50 granos por cabeza diariamente, y además, una ración en forma de pasta húmeda, compuesta de 20 gramos de harina de carne y 30 gramos de afrechillo. La alimentación de verdeo puede disminuirse bastante; pero en ningún caso suprimirse totalmente, pues ella es necesaria en todas las épocas del año, aunque más intensamente en unas que en otras

APICULTURA. — 1º — Sacará todas las alzas que hayan sido retiradas en el mes anterior a los panales completamente operculados, y a los que tengan dos terceras partes en idénticas condiciones, se le extraerá la miel, y a aquellos que estén pobres se les reservará para provisión de invierno, para repartírselas a medida que lo necesiten.

2º — A estos panales almacenados en el Apiario hay que darles una inspección cada 15 días a fin de destruir las larvas de la polilla.

3º — Tapar lo mejor posible las alzas que tengan estos panales a fin de impedir que desove la mariposa de la polilla.

4º — Después de sacadas las alzas hacer una revisión general de todas las colmenas y a las que hayan quedado huérfanas, se las unirá con otra colmena débil y que tenga madre.

5º — En caso de notarse escasez de provisión en algunas colmenas se les agregará panales con miel, en número proporcional a las fuerzas de la colmena.

6º — Procurar que la colmena tenga sitio para almacenar miel, ya que durante este mes hay una pequeña recolección que ayuda a completar las provisiones de invierno.

7º — Destruir las polillas siguiendo el trayecto de las galerías, hasta encontrar las larvas; y esparcir naftalina en polvo en los panales vacíos, sobre ambas caras.

8º — Recortar los panales vacíos donde haya trazos de celdas de zánganos y agregar cera estampada a objeto de limitar la corta de los mismos.

9º — Fundir residuos de estos panales en la prensa de extracción.

10º — Hacer una inspección cada 15 días en las colmenas en días serenos y de buen tiempo, para darse cuenta de la marcha de las mismas.

11º — Fabricación de colmenas.

MAYO

AGRICULTURA. — En muchas zonas del país intensifican en este mes las siembras de trigo, sobre todo en donde se dispone de tierras pobres en sustancias nutritivas y reacias para retener la humedad necesaria para las plantas.

Continúan las siembras de avena para grano, centeno, alpiste, y cebada, y de las gramíneas para praderas artificiales.

Debe quedar terminada a mediados de este mes la cosecha de boniatos, así como de cualquier otro tubérculo de estación, porque ya principian los días muy húmedos y las primeras heladas se hacen sentir, siendo sumamente perjudicial para la conservación de boniatos y cualquier otro producto de esta naturaleza.

Todavía puede sembrarse en tierras de buenas riquezas nutritivas, alfalfa, esparceta, lupinos, trébol, etc.

Debe terminarse la cosecha de maní.

En los terrenos muy húmedos o fácilmente inundables se preparará la red de desagües para desalojar excesos de humedades.

HORTICULTURA. — En este mes quedan algunos cuadros vacíos por la cosecha de porotos, maíz, tomates, etc.; se labran esas parcelas y se dejan descansar hasta la primavera próxima. Se siembra: ajos, cebollas de cabeza, espinaca inglesa, lechugas, habas, acelgas, arvejas, zanahorias, perejil, salsifí rabanitos, remolacha.

Se cosechan papas y los últimos tomates, berenjenas, ajíes, ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúan las plantaciones tempranas; para ésto, si los arbolitos conservan aún las hojas, hay que sacarlas y desarraigar con cuidado; podar las raíces rotas y reducir en relación la parte aérea: conviene siempre, al efectuar un trasplante, bañar las raíces con una mezcla de barro, agua y estiercol, que las aislará del ambiente exterior, evitando la desecación. (Ungüento de Saint Fiacre).

Puede efectuarse la poda y poner bajo tierra o arena (estratificación), estacas de membrillo y ciruelo, y carozos de duraznos, ciruelos, damascos, etc

Se hace la poda de los árboles de fruta de pepita, que son muy vigorosos.

Si el suelo es húmedo y frío, es mejor dejar la plantación para la primavera, haciendo los pozos de buenas dimensiones.

VITICULTURA. — Pódanse las cepas de uno o dos años. Empiézanse los injertos.

SILVICULTURA. — Se trasplantan los árboles pequeños y grandes, menos los pinos.

Se plantan estacas de álamo, mimbre, sauce, aliso, plátanos, evonibus, ligustro y de todos los arbustos que se multiplican por ese método.

En almácigos se siembran: alisos, abedules, arces, abetos, cedros, fresnos, hayas, laurel, magnolias, nogales. paraísos, pinos, robles, tilos, tuyas y en general, todas las clases resistentes que maduran antes del invierno Se estratificarán las que no se puedan sembrar hasta la primavera.

FLORICULTURA. — En los macizos se dan las labores necesarias para enterrar los abonos, destruir las malas yerbas y sazonar la tierra.

Las plantas delicadas que no han podido sacarse del suelo, se tapan al pie con paja y pasto seco, y las ramas se cubren con un toldito de lienzo.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), altramuz, amapola (varias clases), centáurea (varias clases) clavel (varias clases), clavelina (varias clases), crisantemo, espuela de caballero (varias clases), miosotis, peonia, pensamiento, piretro, verbena, violeta etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucena, jacinto, junquillo, lirio, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Se plantan estacas de madreselva, jazmines, rosales, etc.

HACIENDA VACUNA. — Vigilancia general. Clasificar bien los ganados para repartirlos en los potreros más apropiados Se inicia el pastoreo en el avenal, donde se echan los novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Se separan los terneros de las vacas.

Los toros retirados de los planteles se tendrán a galpón, medio galpón o a campo, según los animales; pero los que estén a campo deben tener buenos potreros para que engorden y se hallen en inmejorables condiciones para trabajar en los meses de la primavera.

HACIENDA LANAR. — Retirar los carneros de las majadas para evitar las pariciones atrasadas y perjudiciales para la esquila temprana. Sigue y termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola de la corderada. Vigilar mucho la "lombriz" y la "manquera", así como la sarna, para tener la majada en buenas condiciones sanitarias en la entrada del invierno. Si llueve mucho, llevar las majadas a los potreros altos y de suelo duro: así se disminuye el peligro de la "manquera" y "lombriz".

HACIENDA YEGUARIZA — El amanse de potros continúa en este mes, pero observando la precaución de ofrecer alimentación apropiada, largándolos en potreros empastados.

Si en el mes anterior no hubiera podido hacerse la castración, marcación, cerdeada, etc., todavía se está a tiempo de realizarla.

AVICULTURA. — La selección de los planteles de cría, tarea importantísima para el avicultor, deberá quedar terminada en este mes. Ya en enero, al empezar a disminuir la puesta, aconsejábamos empezar la venta de las aves viejas a fin de hacer la operación paulatinamente en los meses próximos, en forma de ir colocándolas bien en el mercado. Abril y Mayo son meses de selección para las polladas del año anterior. Las mejores pollas irán a reforzar los planteles de cría. Los mejores pollos bien conformados, se reservarán como reproductores; otro lote, aunque no sea sobresaliente en cuanto al plumaje, pero sí de buen desarrollo, se someterá a la castración: son los pollos de noviembre y diciembre del año anterior, y estos capones se reservarán para ser vendidos, una vez bien cebados, a fin del año en curso, o sea, a los 10 o 12 meses de edad, época en que habrán alcanzado todo su desarrollo, y por lo tanto, el mayor peso. Los pollos que no se guarden como reproductores, o bien como capones, así como las pollas que no se reserven para los planteles de cría, deben venderse de inmediato. Resumiendo, guardar para la estación de invierno que se aproxima, y en que hay que dar fuertes raciones para mantener los planteles en buen estado, sólo el stock verdaderamente útil: los planteles de cría y las caponadas.

APICULTURA. — 1.º — Hacer una inspección en el mes a todas las colmenas en día templado y sereno, para darse cuenta de la marcha de las mismas; y completar las provisiones en las que faltan, y retirar los panales secos, es decir, sin comida.

2.º — Arreglo de panales.

3º. — Destrucción de la polilla.

4.º — Raspar el propóleo de tapas, fondos e interior de alzas y colmenas, así como de los montantes de los marcos

5.º — Pintar las colmenas, alzas y repuestos con albayalde.

6.º — Preparación de embalajes para núcleos.

7.º — Fabricación de jaulitas Miller para introducción de madres.

8.º — Fundición de residuos de cera en la prensa de extracción.

9.º — *Fabricación de placas de cera para estampar*
10.º — Fabricación de cera estampada.
11.º — Construcción de colmenas.
12.º — Mantener corto el césped del Apiario.

JUNIO

AGRICULTURA. — Continúase la preparación de las tierras que aún no estén prontas para la siembra de los cereales de estación. Téngase muy presente que la buena preparación de la tierra es un factor regulador para la falta y exceso de agua.

Se considera la época más conveniente para la siembra de trigo, la comprendida entre la segunda quincena de este mes y la primera del próximo.

Continúase sembrando cebada, avena, centeno, alpiste y gramíneas de estación (agrositis, bromus, festucas, poas, etc.).

Se entierran los abonos en los terrenos trabajados y se esparcen en los no arados que los necesitan. Vaya pensando en el seguro contra granizo.

HORTICULTURA. — Bajo cama caliente o bajo vidriera se hacen los almácigos para el cultivo anticipado de tomates, ajíes, berenjenas, melones, que serán cosechados en octubre. Se siembra: habas, arvejas, lentejas, alcauciles, achicoria, zanahoria, lechuga, salsifí, perejil, espinaca, remolacha, puerros; cebollas, repollo Pisa, Corazón de buey y Milán. Con las guías sacadas de las frutillas se aumentará el plantío. Se pueden plantar las arañas de espárragos en zanjas preparadas de antemano. Se cosecha: coliflores, apio blanqueado, repollo de invierno, zanahoria y salsifí.

ARBORICULTURA FRUTAL — Se prosiguen las plantaciones de frutales. No se plante nunca en terrenos bajos y húmedos. Trátese, si es posible, de plantar con exposición norte. Adóptense las formas bajas, en vaso cónico (tronco mt. 0.50). adaptable a la mayor parte de las variedades del peral, manzano, ciruelo y duraznero. Los manzanos y perales vigorosos serán podados; en cuanto a los árboles a carozo y a pepita poco vigorosos se esperará hasta Agosto, en que las heladas son menos frecuentes y fuertes.

VITICULTURA. — Se plantan estacas y barbados de vid

Se da comienzo a la limpieza de los sarmientos y se continúan los injertos.

SILVICULTURA. — Continúanse las plantaciones, la poda y monda de toda clase de árboles.

En almácigos se siembran abedules, abetos, acacias, álamos, alcornoques, alisos, arces, cedros, cipreses, espinos; fresnos, hayas, laureles, magnolia, nogales, paraísos, pinos robles; saúco, sauces, tilos, tuyas, etc.

Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo, alisos y plátanos.

FLORICULTURA. — Es el mes de las plantaciones y de las podas en general. Debe aprovecharse para arreglar (podar, etc.), los cercos y abrigos vivos. Procurar arreglar caminos, desagües, etc.

Es la época más conveniente para la poda de los rosales.

Se siembran al aire libre: amapola, campánula (varias clases), centaurea, clavel, clavelinas, crisantemo, espuela de caballero, alelí, pensamiento, violeta (varias clases), etc.

Bulbos, al aire libre se plantan: anémonas, jacintos, junquillos, lirios, marimoña, narciso, tulipán, etc.

Es la época conveniente para hacer los estaqueados de rosas (elegir estacas de 30 centímetros y enterrar en tierra arenosa las 2|3 partes).

HACIENDA VACUNA. — Recorrida general de potreros, etc. Mover lo menos posible los novillos de invernada y vigilar la marcha del engorde. Esta misma precaución observarla con el resto de las haciendas Las paradas de rodeo deben efectuarse quincenalmente o a lo sumo una vez por semana, si el tiempo lo permite. Para este trabajo se elegirán los días buenos después que haya levantado el rocío, y teniendo especial precaución de arrear el ganado al paso o al "tranco" hasta el lugar destinado al rodeo. Este ejercicio (peleche) es muy saludable y tonificante.

Para los toros reproductores observar las mismas precauciones anotadas para el mes anterior.

Preparar bien las toradas de campo para la venta.

HACIENDA LANAR. — Se continuará vigilando el estado sanitario de las majadas, no descuidando la posible aparición de picaduras de sarna, lombriz y manquera. Tratar de resguardar las majadas de los temporales, frecuentes en esta época.

Si todavía no se ha efectuado la castración, descole, señala-

19381

miento de los corderos nacidos en otoño, se está a tiempo de hacerlo.

HACIENDA YEGUARIZA — Vigilar el estado de las manadas y potradas. Suele aparecer la enfermedad conocida con el nombre de moquillo; combatirla en seguida. También puede notarse en este mes la sarna; apartar los enfermos y curarlos de inmediato.

.. En la estación invernal y especialmente en estos meses, es común observarse una enfermedad que ataca a los yeguarizos en la garganta; se llama gurmes y puede curarse fácilmente.

AVICULTURA. — La puesta de huevos, que llegó al mínimum en Mayo, sufre un pequeño repunte en este mes. Las gallinas que mudaron temprano y que se repusieron pronto, comienzan a poner débilmente. Los establecimientos de avicultura industrial deben empezar ya a cargar las primeras incubadoras, tarea que continuarán más intensamente en los seis meses siguientes. Para los establecimientos en que la avicultura es un renglón auxiliar, es preferible esperar los meses de Agosto, Setiembre y Octubre para estos trabajos, pues los huevos son aún escasos y se gasta más combustible. Además la cría de polluelos en invierno requiere, cuando no hay instalaciones apropiadas, más cuidados que en primavera.

Cuídese en este mes y los siguientes, de que no haya exceso de humedad en el gallinero.

APICULTURA. — 1.º Colocar las piqueras en todas las colmenas, a fin de reducir las entradas: en tiempo muy frío y en colmenas débiles, hay conveniencia en colocar una cuña de madera sobre la abertura que deja la piquera, dejando un espacio de 0.01 suficiente para el paso de dos abejas.

2.º — En días serenos y templados, hacer una inspección en las horas de mayor temperatura procediendo a sacar los panales secos y colocar un tablero en el interior de aquellas colmenas que tengan menos de diez panales, a fin de reducir la colmena para evitar las pérdidas de calor de acuerdo con la fuerza de cada colmena.

3.º — Cada quince días una inspección en las colmenas, repartiendo panales con alimento en aquellas en que se note escasez de provisiones.

4.º — Fundición y purificación de cera.

5.º — Extracción de cera de residuos de panales viejos.

6.º — Fabricación de placas para pasar por los cilindros de estampar.

7.º — Fabricación de cera estampada.

8.º — Diversos trabajos de carpintería, como ser: construcción de colmenas, fondos y tapas para las mismas, construcción de colmenitas núcleos y expediciones de madres, jaulitas para introducción de reinas.

9.º — Recortar aquellos panales en sitios donde haya celdas de zánganos, y en su lugar añadir cera estampada a fin de reducir la cría de los mismos.

10.º — Pintar con albayalde las colmenas y alzas que se usarán en la próxima primavera.

11.º — Mantener corto el césped del Apiario, pasando la guadaña de tiempo en tiempo.

JULIO

AGRICULTURA. — En este mes debe quedar terminada la siembra de trigo blando y semi-duro. Tener presente que la primera quincena de este mes es considerada, conjuntamente con la segunda del que pasó, la época más conveniente para la siembra de trigo.

En las tierras pobres debe recargarse en un 10 o|o la cantidad de semillas de cereales a sembrarse por hectárea.

Se inician intensamente las siembras de lino para grano

Terminan también las siembras de avena, cebada, alpiste, etc. Sería una operación cultural muy conveniente para los cereales que tengan seis o siete centímetros de altura y estuvieran en tierras llamadas sueltas, pasarles el rodillo, procurando efectuar esta operación después de una lluvia, cuando la superficie del suelo empieza a secarse.

En los trigales muy espesos o que se vayan en vicio, se pastorearán las ovejas o se guadañarán; en seguida se pasará la rastra de hierro para entresacar las plantas.

Es necesario roturar las tierras destinadas a las siembras de maíz. Fíjese en la lista respectiva quién es el Agente de Seguro contra Granizo, en su zona.

HORTICULTURA. — Se aprovecha para el laboreo de las tierras, practicando labores profundas y dejándolas descansar; al propio tiempo se procede a estercolarlas. Igual que en el mes anterior, se prosigue con los almácigos bajo vidriera o cama, de

los tomates, ajíes y berenjenas. Igualmente la siembra de cebollas, zanahorias, puerros, habas, lentejas, arvejas, etc. Se trasplantan los cebollinos y repollos.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Continúa la poda de frutales. Igualmente la plantación de frutales en tierras secas en las cuales se han preparado pozos con anterioridad.

Procédase a la plantación de estacas para la formación de los viveros de membrillos, higueras, ciruelos, etcétera, viña americana, etc., guindos, granadas. Se preparan los pozos para las plantaciones tardías.

VITICULTURA. — Deben efectuarse en los viñedos las labores necesarias a la tierra.

Es buena época para hacer la poda preparatoria y plantación de estacas y barbados de vid.

Se componen y se arreglan postes, rodrigones, alambres, etc.

SILVICULTURA. — Debe concluirse en este mes la corta y la extracción de leña de los montes y bosques, pues más tarde esos trabajos causarían la pérdida de muchas semillas germinales y plantas nacientes.

Se siguen plantando estacas de sauce y álamos, mimbres, alisos, plátanos, etc.; se limpian los talares, se dan las labores preparatorias a los terrenos en que han de plantarse de coníferos y de arbolitos criados en macetas ,tales como eucaliptus, acacia, casuarina, etc.

Se siembran: abedules, abetos, acacias, arces, alerces, almez, catalpa, cedros, criptomerías, cipreses, fresnos, hayas, laureles, maclura, magnolias, olmos, paraíso, picea, pinos, robinias, robles, sequoias, soforas, tuyas, tilos, etc.

FLORICULTURA. — Se continúa la limpieza y aseo de los macizos, canteros y plantaciones; la poda de los árboles y arbustos, menos los que florecen en primavera, que deben podarse después de la floración, dándoles la forma que mejor convenga, según la clase y el objeto que se tenga en vista.

Se escardará al pie de todos los árboles y arbustos aislados o agrupados en los céspedes.

Para esta operación se empleará la azada de dientes o la horquilla de carpir a fin de no cortar las raíces que se hayan desarrollado en la superficie del suelo como sucede cuando se usa la pala o azada plana.

Se recorrerán los céspedes, recortando las bordaduras y sacando las malas yerbas que se hayan mezclado con las gramíneas.

El Banco no tiene accionistas, ni los procura.

En estos tiempos de inquietud, con sus perturbaciones de cambios, sus restricciones de toda índole en el comercio y las *finanzas internacionales y con sus posibles* complicaciones políticas, es evidente que una Compañía radicada, está en mucho mejores condiciones de dar seguridad *y general satisfacción* a sus asegurados que una Compañía extranjera cuyos negocios están diseminados por todas partes del mundo.

Un Contrato de Seguro de Vida es una operación a largo plazo, y es una equivocación mirarlo únicamente desde el punto de vista de un futuro inmediato, perdiendo de vista factores y peligros perturbadores del porvenir.

- El Banco de Seguros del Estado no tiene accionistas y, por tal circunstancia, no está dominado por la *influencia* que *explicablemente tendrían* que ejercer sobre él quienes han invertido capitales para formar las necesarias reservas.

- No teniendo accionistas, no le preocupa el dividendo y, consiguientemente, puede ofrecer a sus clientes seguros más claros, más liberales y sobre todo, más convenientes.

- El Estado habilitó al Banco para que iniciara sus negocios, concediéndole, en la misma ley de creación, la más amplia autonomía.

El Banco de Seguros, dada la forma de su constitución y por ser un organismo nacional, sólo desaparecería cuando antes hubiera desaparecido el Estado. La garantía de la Nación está perfectamente ligada al Banco.

Continúanse las plantaciones y termínanse las remociones de tierra. Se siembran todas las clases de raygrass y lawn-grass para formar céspedes, apisonando la tierra o pasando el rodillo en seguida.

En los terrenos pobres y regulares, la semilla de todas las gramíneas para césped se cubre con una capa delgada de mantillo y resaca. En los terrenos ricos se cubre con la misma tierra, bien mullida.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola, campánula, centáurea, claveles, clavelinas, crisantemos, espuelas de caballero (varias clases), pensamientos, violetas (varias clases), etc.

Se plantan los siguientes bulbos: azafrán (varias clases), azucena, cartucho, capuchina, ciclamen, jacinto, lirio, narciso, tulipanes, etc.

HACIENDA VACUNA. — Vigilar bien las trampas de los alambrados, limpiarlas y componerlas si se necesita.

Empieza la parición, y, por lo tanto, obsérvese mucho cuidado en las recorridas Si el estado de las vacas es deficiente, pasarlas al avenal o a potreros más empastados. Los animales de engorde deben moverse poco y las "paradas de rodeo" practicarlas en la misma forma indicada para el mes anterior.

Seguir cuidando bien las toradas en las cuales se efectúa una selección, castrando los viejos que pasan a invernada.

HACIENDA LANAR. — Vigilar el estado sanitario como se ha anotado para el mes anterior. Curar la sarna a mano y con mucho cuidado en las ovejas preñadas.

HACIENDA YEGUARIZA. — Cuidar también el estado sanitario. Curar los atacados de moquillo, sarna, gurmes, etc. Si el estado de las yeguas es deficiente, pasarlas a potreros mejores o al avenal

AVICULTURA. — Las crestas bien rojas en las aves son un síntoma de buena salud, y en este mes ellas anuncian que la puesta empieza a regularizarse. El mayor enemigo en esta época del año, es el moquillo, que mal cuidado, degenera en difteria. Causas: la humedad y las corrientes de aire frío. Evitarlas en lo posible. Como preventivo, usar el sulfato de hierro en el agua y dar cebollas crudas picadas en la ración de afrechillos y harina de carne que se indica en otro lugar del calendario. Medio curativo: consultar un tratado de terapéutica avícola.

APICULTURA. — 1.º Cuando el tiempo esté templado y en un día de sol, revisar las colmenas, retirando los panales se-

cos, y colocando los panales con comida en aquellas colmenas que tengan provisión insuficiente; en las que haya menos de diez panales, se les reducirá su capacidad por medio de un tablero

2.º — Arreglo de panales, recortando fajas donde haya celdas de zánganos y colocando franjas con cera estampada.

3.º—Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores, caballetes de soportes, así como otros trabajos de carpintería, como ser construcción de embalajes para expediciones de núcleos y madres, etc.

Pintar con albayalde las colmenas y alzas de repuestos, destinadas a ser usadas en la próxima estación.

5.º—Fundir residuos de panales viejos en la prensa de extracción de cera.

6.º—Fundición y purificación de cera.

7.º—Hacer placas para estampar.

8.º—Fabricación para cera estampada.

9.º—Mantener corto el césped del apiario segando el pasto.

AGOSTO

AGRICULTURA. — Aunque este mes suele ser uno de los más fríos de invierno, sin embargo varios signos anuncian ya la aproximación de la primavera; se alargan los días; en algunas plantas empieza la vegetación con vigor.

Se continúan los trabajos del mes precedente, terminando en éste las siembras de cereales, como trigo, lino, etc.

Se hacen almácigos de boniatos para la obtención de guías.

Continúan preparándose los campos para la siembra de maíz.

En los trigales, avenales y prados se pasará el rodillo para asentar bien la tierra al pie de las matitas.

Se siembra, según cultivo: avena, alfalfa, arvejas, alforfón, colza, dáctilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lupina, lawn-grass, remolacha, soja, topinambur, zanahoria forrajera, etc.

Pida el seguro contra granizo.

HORTICULTURA.—Se siembran en almácigos bajo cubierta: berenjenas, tomates, ajíes, coliflores, lechugas, pepinos, y a pleno campo: habas, espinacas, arvejas, zanahoria, perejil, acelgas, lechuga. Siguen los trasplantes de cebollas, etc., provenientes de los almácigos.

Se plantan papas, utilizando semillas inglesas, francesas, etc.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se poda la viña y se proce-

de a abonarla con abonos minerales. Es el último período para las plantaciones tardías, especialmente en terrenos fuertes. Los trabajos de podas y plantaciones han de ser terminados antes de fin de mes.

VITICULTURA. — Se practica la poda definitiva de la vid.

Se dará una labor a la tierra del viñedo, persiguiendo las malezas.

Se continúa plantando vid.

SILVICULTURA. — Deben terminar todos los trabajos empezados en los meses precedentes: remoción de tierras, corta, monda, plantaciones y siembras en los montes.

Se trasplantan coníferos y árboles de hojas persistentes, como eucaliptus, casuarinas, acacias, magnolias, etc. Se plantan estacas de mimbre, sauce, álamo y aliso. Pueden hacerse semilleros de moreras, espinos, nogales, plátanos, robinias, magnolias, acacias, etc.

FLORICULTURA. — Los mismos trabajos culturales que en el mes anterior. Es mes oportuno para combatir las hormigas y todas clases de insectos.

Al aire libre se siembran: alelí, amapola (varias clases), brincos (varias clases), campánula, margarita, capuchina, cresta de gallo, centaurea, escabiosa, espuela de caballero, paragua de novia, beso porteño, miosotis, pensamiento (varias clases); piretro, primavera, reina Margarita, resedá, verbena, violeta, vincapervinca, miosotis, etc.

Se plantan los bulbos que se ha dicho para el mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes a las de los dos anteriores, en el prolijo recorrido del potrero, controlando el estado sanitario de las haciendas, etc.

Con las pasturas nuevas y tiernas, el ganado purga intensamente, siendo necesario para tonificarlo efectuar el "peleche" dos veces por semana; este trabajo consiste, como ya se ha dicho en el mes de Junio, en arrear el ganado al paso o al trote (tranco), hasta el lugar del rodeo, eligiendo las horas de la mañana, después que ha levantado el rocío. Con ello se hace sudar el ganado, tonificándolo, como se ha dicho, favoreciendo la caída del pelo de invierno, predisponiéndolo al engorde, etc.

Continúa la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas y pasar al avenal o a potreros más empastados las que estuvieran flacas. Cuidar los toros a galpón y mantener en potreros de buenas pasturas o en avenal a los toros de campo.

HACIENDA LANAR. — Aproximadamente en la segunda quincena de este mes empieza la parición de las majadas servidas en el mes de Marzo. Desde esta fecha tómese la precaución de recorrer los potreros dos veces por día y observar detenidamente el estado de las ovejas, tomando las providencias requeridas para aquellas que encontrasen dificultad en el parto, levantando las caídas por calambres, etc.

Son frecuentes en este mes los temporales, pudiendo causar serios perjuicios en las majadas en parición, por lo cual es necesario buscarles potreros con buenos abrigos; precaución que todo buen criador habrá tenido presente.

HACIENDA YEGUARIZA. — Vigilar el estado general de las manadas. Amansar y domar potros si el estado de los animales y de los campos lo permite. Curar la sarna Empieza la parición; vigilar mucho el estado de las yeguas. Preparar los padrillos que se echarán a las manadas en el mes de Setiembre.

AVICULTURA. — Para los malos avicultores, generalmente la puesta recién se inicia en este mes, y es claro que así la avicultura es mal negocio. En este mes empieza a haber gallinas cluecas y es bueno irlas aprovechando para tener luego polladas tempranas. Los que tengan incubadoras deben empezar a trabajar con ellas si es que aún no lo han hecho. Continúese con la misma alimentación y vigílese los resfriados y oftalmías promovidos por los fríos, aislando los enfermos; las medidas profilácticas deben continuarse vigorosamente, por aquello de que vale más prevenir que curar.

APICULTURA. — Inspeccionar una vez cada quince días las colmenas para ver el estado de las mismas, agregar provisión en caso de insuficiencia de las mismas, retirar los panales con moho y poner éstos al sol.

La colmena debe tener una ligera inclinación hacia adelante, a fin de permitir el escurrimiento de las aguas pluviales.

Debe tener colocada la piquera y sobre la abertura de ésta ha de ponerse una ligera cuña, dejando un espacio de unos centímetros.

Construcción de colmenas, fondos, tapas exteriores e interiores para las mismas.

Pintar con albayalde las colmenas y alzas que han de utilizarse en la próxima estación.

Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada para repartirlas en época oportuna.

Construcción de embalajes para núcleos, reinas (expediciones).

Fundición y purificación de cera.

Fabricación de placas para estampar.

Fabricación de cera estampada.

Mantener corto el césped del apiario

SETIEMBRE

AGRICULTURA. — Este mes es de gran actividad para el arador, que debe ocuparse en preparar las tierras para las siembras de maíz, que desde el 15 en adelante ya se pueden empezar.

Se pasará el rodillo en los últimos sembrados.

No deben pacer animales en los prados nuevos cuando están húmedos; pero los días secos, antes de pasarles el rodillo, se podrán pastorear ovejas en ellos, como en los trigales y cebadales, para que despunten las matitas.

Es buen tiempo para empezar la siembra de alfalfa, que se desarrolla bien antes de los soles fuertes de verano.

Será conveniente limpiar de cardos, cicutas y otras malas hierbas los trigales y linos, sin esperar a que se desarrollen mucho.

A fines de este mes conviene dar el corte de limpieza a los alfalfares, porque el brote viejo no adelanta. Se siembra según cultivo: avena, alforfón, arvejas, agrostida, bromus, coles, colza de primavera, colinabos, dactilo, esparceta, festuca, girasol, lino, lawn-grass, nabos, poas, ray-grass, remolacha, soja, sorgo azucarado y halepense, tabaco, tréboles, zanahorias, etc.

Aconsejamos al chacarero recién instalado y que por esa razón tenga pocos sembrados que cuidar, que aproveche esta estación de primavera para roturar los campos que se proponga sembrar en el año siguiente.

Esta reja dada a tiempo permite a la tierra sazonarse y ahorra mucho trabajo, pues la tierra está más blanda y no se seca tanto.

Si ya no lo ha hecho, apúrese a pedir el seguro contra granizo.

HORTICULTURA. — Este mes es de gran actividad para las tareas de huerta, pues se plantan todas las hortalizas que han de consumirse durante el verano y otoño.

Al aire libre se plantarán las siguientes verduras: acelga blanca, achicoria de raíz, arvejas tempranas, berenjenas, coliflor de Nápoles tardío, espinaca, escarola, tomates, zapallito de tron-

co, repollo crespo temprano, blanco de Pisa, salsifí, porotos de cuarenta días, porotos balines.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Se procede a sacar las plantitas provenientes de la estratificación de carozos hecha en Mayo, para llevarlos al vivero; efectúese la operación con cuidado, para no romper los tallos tiernos. Las almendras que no han brotado se plantan igualmente en vivero.

Se efectúa la siembra en almácigos (en línea) de la semilla de citrus (limones, naranjas, etc.) ; nunca a voleo, porque impide la limpieza del plantío.

Se continúa los injertos de púa para perales, manzanos, viña (para esta última es mejor la injertada de Otoño). Los injertos de ojo durmiente hechos en el otoño anterior empiezan a crecer; procédese al desbrotado de los patrones, abajo del injerto y los *brotes terminales, y cuando el injerto alcanza a 10 ctms, córtese* el patrón, dejando una rama para atar y dirigir el injerto en los primeros tiempos. A los injertos que son muy rebeldes a desarrollarse, procédase a hacer una incisión arriba del mismo o cortar bastante el patrón.

En este mes empieza a brotar la viña. El terreno del viñedo, lo mismo que el de los montes frutales, ha de ser arado, descalzando los árboles y 10 días después se pasará la rastra, emparejando y dejando mullido el suelo.

SILVICULTURA. — En este mes se concluyen las siembras y plantaciones de coníferos.

En los almácigos se trasplantan las plantitas de coníferos y arbolitos y arbustos de hojas persistentes.

En los montes talares se procederá a la corta de los árboles taníferos para descortezarlos.

En almácigos se siembran: abetos, acacias de todas clases, araucarias, abedules, arces, álamos, alerces, almez, catalpa, casuarinas, cedros, cipreses, criptomerias, eucaliptus, fresnos, laureles, ligustros, maclura, magnolias, moreras, nogales, pinos, plátanos, paraísos, robinia, robles (bellotas estratificadas), sofora, tuya, tilos, etc.

VITICULTURA. — Se practica todavía con buen éxito la poda de la vid y es muy buen tiempo para poner sarmientos.

Se arreglan y se atan los rodrigones, y para fin de mes ya se puede aplicar el polvo de azufre a los nuevos brotes.

FLORICULTURA. — En este mes debe terminarse el arreglo de los jardines, la plantación de arbustos y la siembra de césped. Deben plantarse de nuevo todos los macizos y platabandas

Caja Nacional de Ahorro Postal

☞ Ofrece la garantía del Estado, y sus depósitos son absolutamente inembargables.

☞ Las mujeres casadas y los niños, pueden operar libremente

☞ Hasta $ 2.500.00, paga el 4 % anual.

☞ Actualmente cuenta con $ 28:000.000.00 correspondientes a 85.000 ahorristas.

El Ahorro Postal fué instituído para educar al pueblo en el hábito del ahorro y propender así al engrandecimiento económico del país

☞ Puede operarse con esta Institución, desde todas las Oficinas de Correos habilitadas en toda la República.

Casa Central:

MISIONES Núm. 1366

Montevideo

*de flores que no se han plantado ya, segar y recortar los céspedes y borduras, carpir los tablones y canteros, nivelar y enarenar las calles. Se repicarán en los viveros las plantitas de las siembras precedentes y se plantarán de asiento las ya trasplantadas que hayan alcanzado el tamaño conveniente. Se tendrá cuidado de no dejar resecar la tierra de los almácigos y macizos, regándolos con oportunidad y según las necesidades de cada especie. Se cambiará la tierra de las tinas, si lo necesitan las plantas; se lavarán las hojas y limpiarán de los bichos que las atacan.

En los invernáculos puede ser conveniente disminuir o suspender el calor artificial, sea por la mayor intensidad de los rayos solares o sea porque las plantas requieran menos calor proporcional, el aire se renovará gradualmente y el riego se dará según las variaciones higrométricas (humedad) de la atmósfera ambiente.

Al aire libre se siembran: alelí (varias clases), amapola (varias clases), balsamina (brinco), campánula, capuchina, celosía (cresta gallo), centaurea, clavelina, clavel, tajetes (copete), crisantemo, delphinium (espuela de caballero), heliotropo (varias clases), linaria (beso porteño), margarita, marimoña, miosotis, peonía, piretro, portulaca (flor de seda), reina Margarita (varias clases), siempreviva, verbena, verónica, vinca-pervinca, zinnia (Teresa), etc.

Al aire libre se plantan los siguientes bulbos: azucenas, begonia (varias clases) ,cala (varias clases), ciclamen (violeta de los Alpes), dalia, gladiola, nardo, tulipán (varisa clases), etc.

HACIENDA VACUNA. — Las tareas de este mes son semejantes a las del anterior.

Aumenta la parición. Apartar y amansar los novillos para bueyes; marcar y castrar. Nótese que este mes y el siguiente son los más apropiados para esas operaciones.

Vigilar el estado sanitario; si la garrapata aparece, bañar y seguir curando la sarna si no ha desaparecido. Descornar los terneros del mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

HACIENDA LANAR. — Los mismos trabajos que el mes anterior. Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Sé puede esquilar las ovejas a galpón.

Señalar, castrar y cortar la cola; a las borregas y borregos machos, cortarla bien corta, y a los caponcitos a media cola.

HACIENDA YEGUARIZA. — Los mismos trabajos que en el mes anterior. Aumenta la parición. Amansar y domar potros.

Echar los padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

AVICULTURA. — La puesta de huevos es ya abundante en este mes. Si se trata de un establecimiento avícola, deben cargarse todas las incubadoras, pues es un mes óptimo para esta clase de trabajos. Téngase presente que las polladas a fin de invierno son las mejores: crecerán rápidamente en la primavera y verano, y las pollas iniciarán la puesta a los seis meses en término medio, vale decir, en el mes de Marzo siguiente, época en que empiezan a escasear los huevos, siendo, por lo tanto, más caros.

APICULTURA. — Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Fundición y purificación de cera; fabricación de placas para estampar. Preparación de marcos bajos Hoffman completos. Preparación marcos altos Hoffman completos. Corte de césped de la avenida de acceso. Fabricación de colmenas económicas completas.

OCTUBRE

AGRICULTURA. — Aún tiene lugar la mayor parte de los trabajos del mes anterior. Ya no pueden demorarse las carpidas de las plantas que se han sembrado temprano, pues como la vegetación avanza, se tendrá después mucho trabajo para efectuarlas.

Los agricultores deben recorrer sus trigales y todos sus sembrados para darles el cultivo que necesiten, con lo cual aumentarán las probabilidades de buenas cosechas, al paso que si se descuidan tendrán acaso que lamentar después su escasez.

Se efectúan las grandes siembras de maíz y se continúan las de alfalfa y esparceta, aumentando un poco la cantidad de semilla empleada.

Continúan también, durante la primera quincena, la sementera de papas.

Se siembra: maíz de Guinea, sorgo, teosinte, remolacha, girasol, alforfón, alpiste, topinambur o cotufa, patatas.

Se trasplanta tabaco, etc.

Se continuará la roturación del campo destinado a las siembras de otoño, y en las tierras que lo necesiten, se sembrarán leguminosas, para ser enterradas como abono verde.

Se prepara la tierra para la segunda plantación de papas.

Agricultor: no se lamente después. Sería tarde. Asegure contra granizo.

HORTICULTURA. — Se continúan las plantaciones de las hortalizas indicadas en el mes anterior y no se descuidarán las labores del suelo, como ser carpidas, aporcaduras, limpieza para las plantitas que han sido trasplantadas de los almácigos. Los trasplantes se van realizando a medida que los almácigos lo requieran. Se vigilará que ciertas verduras no espiguen; por ejemplo, lechugas, espinacas, repollos, etc.

El frutillar debe ser carpido desarraigando las guías y dejando sólo dos por planta.

Se cosecha: espárragos, perejil, cebolla precoz, arvejas y porotos, habas, brócoli y toda clase de ensaladas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Es un mes conveniente para *los injertos de púa y corona.*

Empieza el azufrado de la vid, repitiéndose la operación quincenalmente.

Se procede a la poda en verde de los frutales, por ejemplo, las ramas fructíferas del duraznero, en las cuales no han cuajado las frutas, pueden suprimirse sobre el retoño reemplazo de la base; igualmente a los retoños estériles que están sobre la rama fructífera.

Se procede a la limpieza de los naranjos abriendo sus copas interiormente.

Revisar las nuevas plantaciones y asegurar los tutores.

VITICULTURA. — Se limpian los viñedos y se apartan las malezas por medio del rastrillo. Se continúa la colocación de los rodrigones, y según las localidades, empieza el azufrado.

Se injertan por hendidura las cepas viejas y poco productivas, y en las que se quiere sustituir una variedad por otra más productiva, más precoz o de mejor calidad.

En los viñedos se procederá a la poda en verde, que consiste en suprimir todas las ramificaciones inútiles y despuntar y torcer los nuevos brotes, según lo exija la planta y la forma que se quiera obtener.

SILVICULTURA. — Se continúa la plantación de eucaliptus, acacias y casuarinas criadas en maceta.

En los montes y en las plantaciones nuevas se darán las labores necesarias para que las malezas no ahoguen las nuevas plantitas.

En los montes de semilla, se hará una recorrida para destruir las plantas que no se quieran conservar. En los montes altos de olmos, etc., que necesiten ser repoblados, se pasará la rastra

o el cultivador, inmediatamente de caída la semilla para favorecer su germinación. Se continuará la corta de los talares, para descortezarlos.

Se siembran en semilleros y en macetas: acacias de todas clases, catalpas, olmos, sófora, quebracho, eucaliptus, casuarinas.

FLORICULTURA. — Este mes es sumamente importante para el florista. A la par que crecen las plantas, crecen también las malezas; por lo tanto, deben evitarse por escardas contínuas y prolijas.

Los macizos deben mantenerse continuamente adornados con flores.

A las plantas de floración invernal sucederán las estivales y las de hojas de adorno; a éstas, las de otoño, etc.

Los riegos se darán por la tarde y cuidando de no destrozar las hojas y las flores de las plantas, ni tampoco las borduras, como sucede cuando se confía este trabajo delicadísimo a peones inexpertos.

En los invernáculos se continuará la multiplicación que no se haya podido llevar a cabo los meses anteriores y los injertos herbáceos.

Es el mejor tiempo para renovar las plantas arruinadas, limpiar y pintar tinas y vasijas, poner tutores y limpiar las plantas de los insectos que las atacan.

Al aire libre se siembran: alelí, aliso, amaranto (varias clases), balsamina, campánula, capuchina, celosía, centaurea, ciclamen (varias clases), cineraria (varias clases), clavel, clavelina, tajetes (copetes), crisantemos, dalia (varias clases), espirea (corona novia), heliotropo (varias clases), hibisco (varias clases), margarita, marimoña, miosotis, peonia, piretro, verónica, violeta simple (varias clases), etc.

Se continúa la plantación de dalias y otros bulbos iniciada el mes anterior.

Debe aprovecharse para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — En las recorridas generales vigilar las aguadas, limpiarlas si se necesita y acomodar las entradas. Vacunar contra el carbunclo a toda la hacienda. Vigilar bien todos los animales marcados, señalados y castrados, porque las heridas empiezan a sufrir la acción perjudicial de la mosca (bicheras).

Terminar la marcación, desmoche, etc., si no se ha concluído en setiembre. Echar los toros a las vacas. En las recorridas dia-

rias repuntar los toros de campo y echarlos donde están las vacas Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana, sobre todo si el calor empieza a intensificarse. Seguir y concluír el amanse de novillos. Bañar contra la garrapata.

HACIENDA LANAR. — Se efectúa la esquila de las ovejas a campo. Si en las pasturas del campo abunda el "trébol de carretilla", apresúrese la esquila, haciéndola en la primera quincena de este mes.

Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo a los 12 o 14 días después de éste. Tener presente que es después de esquiladas las majadas, cuando más fácilmente se combate la sarna y resultan más económicos los baños. Vigilar bien que las lastimaduras producidas en la esquila no se "abichen"

Se echan los carneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño. Los carneros deben estar en tal caso esquilados, para que no se cansen tanto y trabajen mejor

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación de los potrillos para el otoño, por temor de que se "agusanen" las heridas. Seguir amansando y domando los potros.

AVICULTURA. — Otro mes inmejorable para los trabajos de incubación, por las mismas razones apuntadas en setiembre. La alimentación de invierno, que se continúa generalmente hasta fines de setiembre, puede ser sustituída para las aves adultas por raciones más ligeras, con menos tendencia a formar materias grasas; deben ser ricas en sustancias albuminoideas, pues el gasto de éstas por el ave, en razón de la mayor postura, es considerable. Conviene la harina de carne a razón de 20 gramos por ave, mezclada con afrechillo (30 gramos) y una ración de grano, como ser avena puesta el día antes en maceración, a razón de 50 gramos por gallina. En total, 100 gramos de alimento seco y luego alimento de verdeo, alfalfa o col forrajera. No olvidar las sustancias calcáreas para formar la cáscera de los huevos, pues el gasto es máximo en este mes. Dése conchilla molida a discreción.

APICULTURA. — Inspección una vez por semana de todas las colmenas, colocación de alzas en colmenas que lo requieran.

Formación de panales, colocando marcos con las hojas com-

Asegure sus sementeras contra GRANIZO

pletas de cera estampada. Destrucción de celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón. Ir agregando panales en las colmenas que tengan incompletas las cámaras de cría, a medida que lo necesiten. Arreglo de panales, fundición de cera. Fabricación de cera estampada, pintar las colmenas construídas. Armar marcos altos y bajos con hojas completas de cera estampada, para repartirlos en caso que no tengan provisión de panales obrados.

NOVIEMBRE

AGRICULTURA. — La vegetación avanza en este mes con sumo vigor: los cultivadores necesitan mucha actividad para atender a sus carpidas y labores, cultivo y beneficio de la tierra que son indispensables a las plantas para producir bien, debiendo tenerse presente todo lo que se ha dicho a este respecto en el mes anterior, sin olvidar las siembras y plantíos que aún pueden tener que hacer y demás operaciones de transporte, etc., etc.

Sigue la sementera de maíz, sorgo, alpiste. Se aporcan el maíz y el tabaco por última vez, antes de cosecharlos.

En las granjas, donde la explotación requiere forrajes, convendrá sembrar alguna extensión de trigo sarraceno . (Polygonum fagopyrum).

Es de suma utilidad rastrear los alfalfares viejos con rastras de hierro de dientes bien afilados, operación que se efectuará en este mes, eligiendo la proximidad de la lluvia.

HORTICULTURA. — Las labores de este mes consisten en trasplantes, carpidas, enrames para tomates, porotos, etc., aporcaduras al tomate, papas y maíz. Libres de heladas en este mes, se pueden hacer las siembras al aire libre de casi todas las hortalizas. Se han de hacer escalonadas por quincenas, a fin de no cosechar todas las verduras de una sola vez. Se sembrará: tomates, ajíes, apio, berenjena, lechuga, acelga, melones sandías; cardo, brócoli, zapallo, zapallitos, coles lisas y crespas, coliflor, puerros, pepinos, zanahoria, rábanos, rabanitos, remolacha, achicoria, etcétera.

ARBORICULTURA FRUTAL. — La mejor azufrada de la la viña es cuando ésta entra en flor, hecha con azufradora a fuelle; con éstos se favorece en algo la fecundación de la flor. Procédase al atado de los brotes. Si las malezas hubieran crecido mucho a causa de la humedad y calor, habría que extirparlas con

carpidas, aradas, etc. El sulfataje de la viña se empieza desde que aparece la séptima hoja. Se efectúan las operaciones de despuntamiento, desretoñado. Se suprimen los frutos que están en exceso. En viveros, montes y viñedos se extirparán los renuevos inferiores al injerto o que nacen sobre el franco respectivamente.

VITICULTURA. — Se carpen y labran los viñedos, pero con precaución; procédase a un segundo azufrado en las condiciones del anterior, siendo este el mes en que los parásitos se desarrollan con mayor actividad.

En las plantaciones nuevas destruiremos con cuidado las malas hierbas y las binaremos, para que los agentes atmosféricos hagan sentir su acción benéfica.

Empezaremos a atar los nuevos brotes sin apretarlos mucho.

En este mes se regarán o no los viñedos, según las circunstancias.

Asegure sus viñedos contra granizo.

SILVICULTURA. — Se procederá a la limpieza de los sembrados del año y de los tallos cortados en el invierno anterior.

En algunos países se cortan los resinosos y los taníferos que no retoñan del pie; se continúa la carbonización, se binan los viveros y los plantíos del mes de setiembre, se escardan los del mes de octubre y se concluirá la cosecha de las semillas de olmos.

Plántanse todos los árboles criados en macetas, y se siembran: alerces, olmos, abedules, álamos, sauces, cipreses, etc.

Siémbrase en macetas, eucaliptus, aromas, casuarinas; en semillero, aquellas cuyas semillas maduran antes de esta época, tales como acacias, abedules, codesas, cipreses, olmos, álamos, sauces, etc., y procederemos a la poda de los arbustos cuyas florescencias hayan pasado, como lilas, mirtos, aromas, etc., etc.

FLORICULTURA. — Los céspedes de los jardines los recortaremos a menudo, regándolos de noche, si es posible, despuntando las plantas de follajes para formarlas enanas y tupidas; y para retener la humedad más fácilmente en las plantaciones, es ventajoso cubrir los espacios entre las plantas con una capa de resaca o abono.

Siendo éste el mes en que las rosas están florecidas, se aprovecha para elegir las más hermosas, para luego reproducir las plantas en tiempo oportuno.

Al aire libre se siembran: amapolas, alelí (varias clases), anémonas, aquilegia (solitaria), balsamina (brincos), caloeola-

rias (varias clases), capuchina, ciclamen, clavel (varias clases) clavelinas, tajetes (copetes), crisantemos, hibiscos, piretro, violeta, *verbena, etc., etc.*

Es mes adecuado para los injertos de escudete en los rosales.

HACIENDA VACUNA. — Continúan trabajando los toros observando las mismas precauciones apuntadas para el mes anterior.

HACIENDA LANAR. — Queda terminada la esquila, de lo contrario apurarse. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra, antes de mediodía, las majadas a medio galpón. Desde fines de mes se puede esquilar los corderitos; vigilar mucho los lastimados.

HACIENDA YEGUARIZA. — Concluir el amanse y la *doma, trabajando los redomones solamente en las horas de la* madrugada o de la tarde. Retirar los padrillos de las manadas.

AVICULTURA. — Empiezan los calores, los peligros de *epidemias son mayores en el futuro. Las aves más gordas son* las que tienen más peligro, desde este punto de visita. No se da maíz a las gallinas en esta época del año Continúese con la ración indicada anteriormente.

Cuídese mucho de los bebederos, cambiando el agua dos o tres veces por día. Una o dos veces por semana, déseles sulfato de hierro en el agua al 1 %. Desinféctense los gallineros tres veces por semana; dando además una mano de blanqueo cada dos meses. Este trabajo se hace en pocos minutos con una pulverizadora. Se continúan los trabajos de incubación todo este mes. Como las cluecas empiezan a abundar en esta época, los *que no tengan incubadoras deberán aprovechar de todas las que* dispongan, antes de que empiecen los calores más fuertes.

APICULTURA. — 1º Darle a la colmena bastante ventila*ción, supriméndole las piqueras.*

2º — Evitar constantemente la enjambrazón, porque ya son pocos los meses que le restan, y la colmena no se podrá fortalecer en el tiempo venidero.

3º — Revisarlo dos días por semana y observar si hacen falta más panales a las colmenas, porque si no se los pusieron, los harán las abejas mimaa pegados al techo de las colonias, y esto es un gran perjuicio para las colmenas y el apicultor.

4º — Para aquellos que tienen sus colonias muy fuertes y no tengan alzas de ninguna especie, están a tiempo de ponerles un

alza-sección, teniendo así un artículo de lujo que podrán guardarlo durante el invierno, sin que se eche a perder.

5º — Es conveniente —si no hay arroyos o pozos en los alrededores — facilitarles el agua en cantidad.

DICIEMBRE

AGRICULTURA. — Sigue la siembra del maíz, pues en muchos casos, siendo tardía, da mejor resultado que la temprana, estando expuesta a heladas.

Principia en casi toda la República la cosecha del trigo, cebada, lino, alpiste, etc.

Es bueno y sumamente ventajoso para los labradores, empezar la siega cuando el trigo está aún algo verdoso, pues esperando su completa madurez, no sólo se disminuye el rinde por la cantidad que se desgrana en las diferentes operaciones, sino que también puede perderse casi por completo por alguna tormenta o un ventarrón.

Además, debe tenerse presente que un trigo cortado en completa madurez (madurez muerta) es menos pesado y jamás tan harinoso como los trigos cosechados al punto (madurez verde); pero en cambio, son de mucho efecto, y como los compradores de cereales (no todos, pero algunos) conocen por los granos el estado en que efectuóse la cosecha, de ahí que los molineros, sobre todo, paguen mejor precio que por los cosechados en estado de madurez que verdean al punto, lo que se conoce fácilmente observando el omblígo del grano.

Pero como para obtener simiente es preciso una buena maduración de los granos, elegiremos en el trigal un retazo del más hermoso y le dejaremos completar su madurez, calculando su extensión según la mayor o menor cantidad de semilla que deseamos obtener.

Si usted ha perdido la cosecha por causa del granizo, suya es la culpa. Ha debido tomar en tiempo el correspondiente seguro. No hable, pues, de "mala suerte".

La cebada se la deja madurar algo más que el trigo, y se corta cuando la espiga mira hacia el suelo.

La recolección de los cereales debe hacerse con toda la celeridad posible y el emparvado con sumo cuidado, sobre todo cuando deben permanecer en él mucho tiempo, conservándose en éstos, cuando están bien hechos, mejor que en los graneros.

Prepárense el granero y las bolsas necesarias .

Continúa la recolección de los forrajes de todas clases, esto es, la henificación, siega y emparvado de los alfalfares, y en algunos casos se procede al enfardado según las circunstancias.

Cosecharemos las papas que se hayan plantado en agosto y las pondremos en parajes secos y bien ventilados para que se conserven.

Si se necesitasen forrajes verdes, se rastrearán enérgicamente los rastrojos del trigo, sembrándolos con nabos de otoño después de labrarlos convenientemente, cuyo producto lo emplearemos en abril y mayo para cebar cerdos, así la carne y tocino adquieren un sabor agradable.

HORTICULTURA. — Mes de gran producción y las tareas serán las de cosechar, limpiezas y aporcaduras. Se hacen los últimos almácigos de tomates, ajíes, berenjenas, etc., al aire libre. Se trasplantan los sembrados en meses anteriores. Cuando la esparraguera empieza a dar espárragos feos, se debe suspender la cosecha, a fin de no agotarla.

Se cosechan alcauciles, cardos, ensaladas, choclos, porotos y chauchas.

ARBORICULTURA FRUTAL. — Los brotes de la viña se atan a derecha e izquierda sobre el alambre superior. La operación de despuntar sobre la cuarta hoja arriba del último racimo provoca la aparición de anticipados, que son campo propicio para la propagación de la peronóspora.

Continúa la recolección de frutos, siendo las horas propicias de la tarde o la mañana; depositese esos frutos en habitaciones secas, aireadas, sin luz. La recolección se hará cuando los frutos tienen color, estando su pulpa aun dura; su madurez se completa en el frutero. Indicios de madurez son: frutos que caen espontáneamente, color, tamaño de los frutos, etc.

VITICULTURA. — En la viña se despuntan los gajos fructíferos, dejándoles dos o tres hojas sobre los racimos.

En este mes ya se puede apreciar la mayor o menor abundancia del producto de una viña, exigiendo tan solo el cuidado indispensable para su buena manutención.

SILVICULTURA. — Se acentúa la binazón y escarda de los sembrados y viveros.

Concluye la decorticación del roble y tilos, continuando la carbonización.

Se recorren las plantaciones para destruir los insectos y recoger las semillas que en este mes madurasen.

FLORICULTURA — Durante este mes regaremos, carpiremos y escardaremos los macizos y los viveros, cortaremos muy a menudo los céspedes y recortaremos los borduras.

Se sacan de la tierra los bulbos de los tulipanes, jacintos, gladiolos, etc.

Esta operación se efectúa tan pronto como empiezan a secarse las hojas. Se siembran las mismas semillas del mes anterior.

HACIENDA VACUNA. — Todos los trabajos en las haciendas deben efectuarse en las primeras horas de la mañana. Vigilar las aguadas y el estado general de los animales, para cambiarlos de potreros si hubiera necesidad.

Siguen trabajando los toros, pero no se debe olvidar que es mejor tener pariciones tempranas. Suspender el amanse de novillos o en caso de necesidad, utilizar las primeras horas de la mañana para esta tarea.

HACIENDA LANAR. — Termina en este mes la esquila de corderos. Bañar toda la majada con baño doble a 12 o 14 días uno de otro. Aprovechar para este trabajo las primeras horas de la mañana. Vigilar no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca los corderos lastimados en la esquila.

HACIENDA YEGUARIZA. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general en las manadas.

AVICULTURA. — Es el momento de dejar los trabajos de incubación, si éstos se han realizado activamente en los meses anteriores. Las polladas de verano sufren mucho con los parásitos. Si se trabaja con cluecas, cuídese mucho los nidales, poniendo en el fondo tabaco picado o alcanfor para ahuyentar el piojillo, que hace a veces que la gallina repudie el nidal. Son muy buenas las pulverizaciones con Bufach o Pyrethrum debajo de las alas. Síganse las medidas higiénicas aconsejadas en el mes anterior en lo que respecta al gallinero.

APICULTURA. — (Lo mismo que se ha dicho para el mes anterior).

CERVEZA

"DOBLE URUGUAYA"

Un producto insuperable
— 50 años de prestigio.

FABRICAS NACIONALES DE CERVEZA S. A.

INSTRUCCIONES PRACTICAS

PARA EL

CULTIVO DEL LINO

Perspectivas que ofrece este cultivo en el momento actual.

Desde el punto de vista económico las perspectivas son favorables al cultivo del lino. La demanda creciente de esta oleaginosa en el mercado mundial, autoriza a mantener fundadas esperanzas en que los *precios en la próxima cosecha serán altamente remuneradores.*

El lino figura entre los cultivos que ocupan los primeros puestos por su importancia y rentabilidad en nuestra explotación agrícola. Tiene sobre el trigo algunas ventajas de orden económico, tales como menores gastos de cosecha y generalmente mayor precio de venta del producto; y algunas desventajas emanadas de su mayor propensión al ataque por diversas plagas, como "lagarta", "isocas", "hormigas", etc.· perjuicios por heladas tardías, lluvias en el momento de la cosecha, etc.· factores estos últimos que si bien son perjudiciales también para el trigo y otros cereales, lo son en mayor grado para el lino.

SUELO Y CLIMA.—Podemos repetir aquí, lo que ya dijimos en otras ocasiones relatvo al cultivo del trigo. Nuestro suelo es en general, apto para el cultivo del lino· dejando expresamente aclarado que no deben ser sembrados con esta semilla los suelos demasiado gredosos o excesivamente arenosos y pobres, ni los muy bajos y húmedos. Tampoco deben sembrarse con lino los muy ácidos, prefiere los ligeramente ácidos y neutros.

Aproveche para la siembra de lino los terrenos recién roturados (tierras nuevas) utilizando en las chacras viejas sólo las variedades repetibles.

El clima uruguayo también está comprendido entre los favorables al cultivo del lino. Nuestras frecuentes variaciones cli-

matológicas, no son obstáculo capaz de impedir, en términos generales un cultivo como este que ofrece reales posibilidades de alto beneficio, aun cuando no desconocemos las trabas que constituyen muchas veces los excesos de lluvias, impidiendo la buena preparación de la tierra o las siembras en el momento más favorable.

Defiéndase contra el granizo asegurando sus cosechas.

PREPARACION DEL SUELO.—Esta debe ser esmerada. Buen laboreo del terreno con aradas profundas y rastreadas repetidas a fin de asegurar un buen desmenuzamiento de los terrones. Las labores repetidas son necesarias, además, para la destrucción de yuyos, terribles enemigos del lino.

SIEMBRA.—Los puntos de vista a tenerse en cuenta para efectuar la siembra del lino, coinciden con lo que ya dijimos para el trigo: elección de la variedad de semilla, cantidad a sembrar por hectárea, época de siembra y manera de efectuarla.

VARIEDADES— Las variedades aconsejables pueden variar de acuerdo con otros factores, como época de siembra, calidad de tierras etc., pero cualquiera que sea ella, debe asegurarse al comprarla que posea las más altas cualidades culturales; y esa seguridad sólo puede obtenerse mediante su adquisición en los institutos oficiales: Semillero Nacional La Estanzuela y Servicio Oficial de Distribución de Semillas, ambas entidades particularmente interesadas en proporcionar la mejor semilla, puesto que también es ese el interés del Estado.

Para tierras nuevas se recomiendan las siguientes variedades"Ar" y "12 c 12", ambas no repetibles creadas por el Instituto F. y Semillero N. La Estanzuela.

Para tierras "hechas" estas variedades repetibles: "Klein 11" muy recomendable, y las variedades de "La Estanzuela" 30|33 y Mal Abrigo.

EPOCA DE SIEMBRA.—La época normal de siembra del lino comprende todo el mes de Julio, sin embargo cuando no pueda hacerse dentro de estos términos puede prolongarse todavía hasta fines de Agosto.

CANTIDAD DE SEMILLA.—La cantidad de semilla a emplearse por hectárea, prácticamente, dentro de las condiciones generales de nuestra agricultura, convendría sembrar entre 50 y

55 kgs por Ha. cuando se emplee la máquina sembradora y algo más si se siembra a voleo a mano. Un pequeño aumento en la cantidad de semilla puede repercutir sensiblemente en los beneficios a obtenerse.

MODO DE SEMBRAR.—Es preferible siempre la siembra con sembradora y mejor aun si ésta es en líneas. Ello asegura una distribución más uniforme de la semilla, con lo que, además de efectuarse un trabajo más perfecto que se refleja luego en el buen desarrollo de la planta se gasta menos cantidad de semilla.

La profundidad de siembra más conveniente es entre 2 y 3 centímetros, profundidad que se logra bastante bien con la sembradora de discos; con sembradoras a voleo se hace también un buen trabajo, debiendo poner atención en que la semilla sea bien tapada; y en todos los casos, que no quede demasiado profunda, lo que impediría su germinación.

CUIDADOS CULTURALES.— Generalmente no son necesarias otras labores invernales que las relacionadas con el mantenimiento de la limpieza frecuente a fin de eliminar los yuyos, efectuar desagües para evitar el estancamiento de las aguas de lluvia y combatir las hormigas. Son estos tres aspectos que el buen agricultor debe tener especialmente en cuenta Las malezas entorpecen el crecimiento del lino, absorben las substancias nutritivas necesarias a este y ahogan bajo su follaje las plantas de lino más próximas impidiendo su fructificación, lo que pesa luego considerablemente en el rendimiento por Ha. Los desagües son necesarios para dar salida a las aguas estancadas, donde no puede prosperar el lino si no se efectúa a tiempo la canalización.

Las hormigas muestran verdadera predilección por el lino en casi todos sus estados vegetativos, causando estragos de mucha consideración si no se combaten constantemente.

Una plaga relativamente nueva en el país es la llamada "quemadura del lino" producida por el *Asterocytes radicis* y que se caracteriza porque en el linar aparecen manchones de lino donde las plantas se secan rápidamente. Al intentar arrancar alguna planta atacada, se desprende con suma facilidad pues la enfermedad mencionda produce una verdadera putrefacción de la raíz. Constatada esta enfermedad en un linar, debe marcarse el sitio donde apareció, no repitiéndose la siembra de lino en el lugar por seis a siete años.

Otro riesgo grave es el granizo, contra el que puede defen-

derse únicamente por medio del seguro, defensa que debe tener siempre en cuenta el agricultor previsor· en un país como el nuestro donde estos accidentes se producen con demasiado frecuencia, pdiendo adquirir proporciones de desastre. Asegure sus cosechas contra el granizo en el Banco de Seguros del Estado.

COSECHA.—La planta de lino debe cosecharse cuando está completamente madura, salvo casos especiales que hagan imposible la espera· El lino bien maduro, permite una trilla inmediata, pudiendo emplearse ventajosamente la máquina cosechadora que, cuando los linares son limpios· hacen un trabajo completo, bastante perfecto, rápido y económico, evitando además que el lino cortado pueda ser tomado por una lluvia, que mancha y deprecia el producto en el mercado. Igual cosa puede suceder cuando se emplee la cosechadora en linares donde se encuentre abundancia de yuyos verdes y acuosos (cardo negro, especialmente). *El agua de constitución de esas malezas· es suficiente para manchar y deteriorar el grano de lino.*

Cuando se emplee la segadora común se la despojará del aparato atador. La siega se efectuará cuando se tenga la seguridad de una trilla inmediata para ponerse a cubierto de posibles lluvias.

La trilla del lino no debe efectuarse en las horas de más calor (11 de la mañana hasta las 14) pues en esos momentos el grano es muy frágil rompiéndose en gran cantidad lo que deprecia mucho el producto especialmente si se destina a semilla.

El lino segado algo verde también quiebra mucho grano al trillar, aun cuando se adopte la precaución de no trillar en las horas de mayor sol.

Manera de ajustar clavos en la pared. — *Cuando* los clavos o puntas se aflojan, y cae yeso de la pared, se pueden afianzar envolviéndolos con estopa empapada en cola o dextrina y volviéndolos a introducir en la pared, en los mismos agujeros en que estaban. Se quita la cola o dextrina sobrantes con un paño mojado en agua, y después de secar aquélla, se ve que el clavo queda bien firme en su sitio. Si los trozos de yeso desprendidos se mojan con la cola y se ponen en su sitio, quedan perfectamente adheridos.

DIARIAMENTE

DESDE HACE DOS SIGLOS,

en todo el mundo civilizado se experimentan los beneficios del Seguro de Vida, en forma de Protección y Ahorro

Desde el 1.o de Enero al 31 de Octubre del año pasado, *el Banco de Seguros del Estado abonó, por concepto de* pólizas vencidas cuyos importes COBRARON LOS PROPIOS ASEGURADOS

$ 212.835.81

***DENTRO DEL MISMO PERIODO CITADO* muchas viudas y huérfanos han podido contar con los beneficios del seguro de Vida, lo que ha servido para mitigar el dolor y orientar el futuro, cuando han quedado sin la protección del esposo y padre**

$ 281.198.42

ha sido lo pagado por concepto de fallecimientos solamente del 1° de Enero al 31 de Octubre de 1937

Indicaciones sobre tratamiento
para combatir la

Peronóspora y el "Polvillo" de la vid

MILDIU O PERONOSPORA

Es un moho que ataca todos los órganos verdes de la vid, particularmente las hojas y las uvas.

La hoja atacada presenta, en la cara inferior, manchas de tinte amarillento, debidas a la coloración de los tejidos. Las partes atacadas se secan poco a poco, las hojas se agujerean y caen. Ni la madera ni el fruto llegan a madurar.

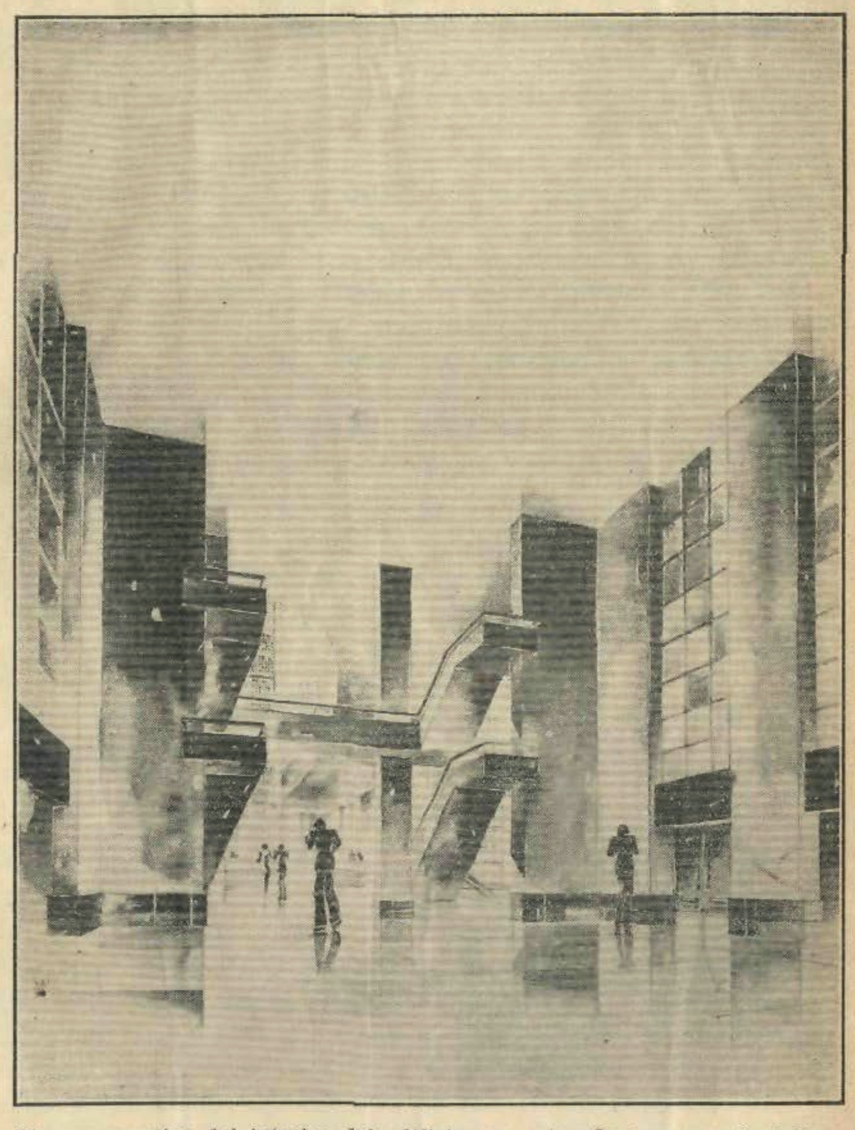
El calor húmedo favorece notablemente el desarrollo de la enfermedad, por lo que lluvias, rocíos y neblinas seguidas de temperaturas altas provocan la extensión del mal.

DAÑOS.—Un viñedo atacado de peronóspora pierde todo o *casi todo el follaje; y si esto se produce tempranamente, la co*secha desaparece. Si la caída de hojas es tardía, la pérdida de cosecha es parcial, pero la uva que ha resistido proporcionará mostos menos azucarados y más ácidos, y los vinos de esos mostos serán menos alcohólicos y enfermizos, sujetos especialmente, a la enfermedad de la "vuelta". Tales caldos deben ser vinificados por procedimientos adecuados que permitan ponerlos a cubierto de la grave afección señalada.

DESARROLLO DE LA ENFERMEDAD.—Cuando el germen del parásito invade los órganos de la planta, ningún signo exterior lo pone de manifiesto. El vegetal queda contaminado y el moho entra en incubación. Al cabo de un tiempo más o menos corto, variable con la temperatura y grado de humedad, el mal se hace visible por las manchas características que ostentan las hojas.

Cuando aparecen estas manchas, la enfermedad ya está desarrollada y ningún remedio puede curar las partes atacadas.

Los remedios hasta hoy empleados no tienen sino efecto preventivo, es decir, sólo sirven para evitar el contagio de la planta, *y no para curar una vez producida la infección.*



Otra perspectiva del interior del edificio que este año inaugurará el Banco de Seguros del Estado para sus Oficinas Centrales

TRATAMIENTO CONTRA LA PERONOSPORA. — El cobre constituye el preservativo más eficaz, y es de todos conocido su empleo al estado de sulfato, neutralizado por la cal, mezcla llamada "caldo bordolés", de cuya prepración nos ocupamos más adelante.

Este remedio impide el desarrollo del germen parasitario y, para dar resultado, debe ser usado *antes* de que el mal se haga aparente.

El tiempo húmedo y caluroso es el más propicio para la infección, *y es este el hecho que debe tenerse en cuenta para* realizar los tratamienos en la debida oportunidad. Después de una lluvia, por ejemplo, hay gran peligro de invasión y convendrá curar.

No es posible fijar un número determinado de tratamientos Hay que sulfatar tantas veces como sea necesario. La mejor guía para curaciones es el estado del tiempo, que puede presentarse más o menos favorable a la propagación de la enfermedad.

CALDO BORDOLES. — Se obtiene agregando una lechada de cal a una solución de sulfato de cobre, operando en ese orden, es decir, la cal sobre el sulfato, para obtener un preparado activo.

Empleando cal viva de buena calidad, bastará la mitad del peso en relación al sulfato de cobre. Por ejemplo: para 2 kilos de sulfato de cobre 1 kilo de cal viva.

Si se utiliza cal apagada, habría que emplear de dos kilos a dos kilos y medio, para los 2 kilos de sulfato.

Fórmula:

Sulfato de cobre	2 a 3	kilos
Cal viva	1 a 1 y 1|2	"
Agua	110	litros

Es importante que el caldo no resulte muy ácido, porque *produciría quemaduras en la planta.* No habrá peligro que el caldo queme si mojando en él una tirita de papel rojo de tornasol éste toma tinte azul, indicio de que en la combinación el sulfato ha perdido la acidez

Sabiendo que la cal "mata" la acidez, cuando sea necesario *se agregará otro poco de lechada fresca, hasta que el papel rojo* tornasol indique la desaparición de ácido.

Al principio de la vegetación debe emplearse caldos más débiles: Kg. 1 y 1|2 de sulfato con la correspondiente cal.

Preparación. — En cualquier recipiente que no sea de metal, (cascos viejos, piletas de cemento, etc.) se pone a disolver el sulfato. Para esto conviene colocarlo en una bolsa y suspender la bolsa a flor de agua.

Aparte se prepara la lechada de cal, apagando la cal viva con unos, pocos litros de agua.

Al sulfato bien disuelto, se le agrega despacio la lechada, pasándola por un tamiz, revolviendo siempre la mezcla para asegurar la combinación.

Si el caldo así preparado responde al ensayo del papel de tornasol puede utilizarse, teniendo la precaución de agitarlo cuidadosamente para poner el compuesto en suspensión

Pulverizaciones. — Lo esencial en los tratamientos es la perfecta distribución del sulfato. En consecuencia deben ser hechas con máquinas que proyecten el líquido en forma de neblina de manera tal que el follaje reciba remedio en todas sus partes.

Llenando esta condición y curando a tiempo, con un caldo bien preparado hay seguridad de defender eficazmente el viñedo contra los ataques de la peronóspora.

El comercio tiene a la venta máquinas pulverizadoras de mano y a tracción que realizan el trabajo a entera satisfácción, y dada la actividad que desplieguen hoy día los comerciantes del ramo el viticultor puede elegir, sin salir de su viñedo, la que más le convenga. Las casas vendedoras permiten a los interesados efectuar el ensayo de esas máquinas en sus plantíos, sin que ello constituya un compromiso de compra. Además, proporcionan todos los detalles relativos al funcionamiento, conservación del material etc.

El viticultor que conozca el trabajo que se le debe exigir a un pulverizador, no se engañaría nunca en la compra de ese implemento, dadas las facilidades que se le ofrecen para probar su bondad.

OIDIUM O POLVILLO

Aparece en las hojas y brotes, bajo la forma de pequeñas manchas blancas que no tardan en unirse, tomando un color grisáceo y luego azulado. Las plantas enfermas despiden un olor característico a moho

Más tarde, el parásito se extiende a los granos siendo su aspecto el de un polvo tenue, al que se debe el nombre vulgar de esta afección: "Polvillo".

Como sucede con todas las enfermedades originadas por hongos, oidium necesita calor y humedad para prosperar.

Daños. — Las hojas atacadas endurecen y se vuelven quebradizas. Las de las extremidades se enroscan. Si el ataque es violento, los brotes tiernos ennegrecen, se detienen en su crecimiento y secan.

Pero es en la uva que las alteraciones son de mayor importancia. Cuando el grano es todavía chico, la enfermedad no lo *deja desarrollar: generalmente seca y cae. En los frutos más* adelantados se producen hendiduras, los granos estallan quedando *las pepitas a descubierto. La alteración puede entonces aparejar* la pérdida de la cosecha o por lo menos reducirla muy notablemente, *sendo además de temer, en tiempo húmedo; la invasión de* los granos rotos por la podredumbre.

No *todas las variedades de vid sufren igualmente los ataques* del oidium. Son muy sensibles, por ejemplo, las moscatel, picapol, cabernet; menos el aramón, pinots; muy poco *la isabela*, y en general las cepas americanas.

Tratamiento contra el "Polvillo". — Azufrados. — El azufre es el remedio más eficaz que se conoce para combatir el oidium, debiendo emplearse a este fin un azufre bien liviano que es el que mejor se mantiene en la planta.

La acción del azufre se debe a los vapores que emite cuando la temperatura es suficientemente elevada. Por otra parte está reconocido que el azufre tonifica, da vigor al vegetal.

El número de azufrados varía con las condiciones del tiempo. Algunas veces dos bastan; pero otras se hace necesario dar cuatro, cinco y hasta seis.

El primero debe darse temprano, cuando los brotes tienen de 10 a 20 centímetros de largo El segundo durante la plena floración, desde que la flor se prepara hasta la formación del grano. Este azufrado es de mucha importancia porque en ese período el parásito se extiende con rapidez y la viña corre el mayor peligro.

Conviene hacer un tercer tratamiento en enero o febrero.

En general se debe azufrar desde que se empieza a notar la presencia del oidium en el viñedo, y repetir la cura cada vez que vuelva a aparecer.

Independientemente de ésto, azufrar siempre en la floración.

Azufre y cal en mezcla. — Se usa esta mezcla sobre todo en épocas de mucho calor en que el azufre sólo podría quemar.

Droguería Industrial Uruguaya

Av. Gral. Rondeau 1463 Teléf. 8 81 90 - 8 34 90

Sucursal de la DROGUERIA RETIENNE
BUENOS AIRES

Drogas y Productos Químicos

para industrias en general

Consultas técnicas para la iniciación de cualquier industria
Fórmulas. - Solicít nos lista especial para su ramo

Stock completo para establecimientos agrícolas, ganaderos y granjas

Fotografías - Fotograbados
Herboristerías - Horticultores
Jaboneros - Laboratorios
Plantaciones - Ramos Generales
Anilinas - Etc., Etc.

Bodegueros - Confiterías
Curtiembres - Droguerías
Fábricas de Caramelos
Fábricas de Manteca y Queso
Fábricas de Perfumes

Panaderías

Monte Cristo y Cañón

de

Balsa, Domingo y Esmoris

Especialidad en galleta para campaña y para familias

CALLE COLONIA, 1090 - 1092

Automático 8 53 52 Montevideo

Además de constituir una economía en el gasto de azufre, la cal presenta las siguientes ventajas: absorbe la humedad y por ello obstaculiza el desarrollo de los gérmenes; ataca directamente a ellos, por tener propiedades cáusticas; mantiene más tiempo el azufre en la planta, evitando el arrastre por las lluvias.

Es necesario que la cal sea finamente pulverizada para que la mezcla con el azufre resulte perfecta y su distribución en la planta, uniforme.

En el primer tratamiento se emplea poca cal: a lo más un 15 o|o En los otros se puede llegar a un 30 y hasta un 50 o|o.

Polisulfuros. — Puede también hacerse uso de polisulfuros (hígado de azufre) preparados especiales que se descomponen al aire y abandonan azufre al estado naciente, siendo este azufre el que tiene acción contra el oidium. Disueltos en agua y pulverizando la planta con esa solución, el efecto es el mismt que si se azufrara.

Las dosis adecuadas son las siguientes:

Polisulfuros de potasio o sodio	½ klg. a 1	kilo
Agua	100	litros.

La dosis más débil para el primer tratamiento y la de 1 kilo para los sucesivos.

En cuanto a las azufradas, tendríamos que repetir lo dicho anteriormente respecto de los aparatos pulverizadores. El viticultor tiene la facilidad de ensayarlas cómodamente en su propiedad, y es lo que le aconsejamos hacer siempre que no tenga la seguridad del resultado satisfactorio que pueda proporcionarle determinada marca.

En resúmen —

Para que los tratamientos surtan todo su efecto, la aplicación de los remedios debe anticiparse a la aparición del mal.

—El tiempo húmedo y caluroso es sumamente favorable a estas enfermedades. En consecuencia, el estado del tiempo será la mejor guía para practicar las curaciones preventivas.

—Las lluvias continuas son menos peligrosas que las lluvias cortas seguidas de buen tiempo.

—El simple rocío no es de temer; lo peor es el rocío seguido de neblina y calor.

Teniendo en cuenta las indicaciones generales que preceden,

hay que dar los tratamientos en número necesario, sin caer en exageraciones.

Se considera indispensable curar en las épocas que se mencionan a continuación:

PERONOSPORA. — *Primer tratamiento*: Fines octubre o noviembre, según estado del tiempo y adelanto de la vegetación.
Caldo al 1 y ½ o 2 % de sulfato de cobre.
Segundo tratamiento: Fines noviembre, o antes si el tiempo se muestra favorable a la enfermedad.
Caldo al 2 y ½ o 3 % de sulfato de cobre.
Tercer tratamiento: Fines de diciembre o en enero, según estado del tiempo.
Caldo al 3 % de sulfato de cobre.

—El sulfato tiene acción durante unas 3 semanas. Por lo tanto, si las condiciones del año son propicias a la enfermedad, habrá que repetir las curaciones cada tres semanas, por lo menos.

"POLVILLO". — *Primer tratamiento*: Cuando los brotes tienen de 10 a 20 centímetros de largo. Azufrado.
Segundo tratamiento: Noviembre, en plena floración. Azufrado
Tercer tratamiento Enero o febrero. Azufrado

—Entre esos tratamientos intercalar otros, si aparecen manchas de "polvillo" en el viñedo.

—Cuando el calor sea excesivo convendrá mezclar un poco de cal al azufre, para evitar quemaduras en el follaje.

Nicolás Correa Luna.
Encargado del Equipo de Etnología

Conservación de la manteca. — Aun en tiempo muy caluroso, se conserva bien la manteca sin enranciarse, del modo siguiente: al derretirla se echa en cada cacerola un puñado de corteza de olmo, no siendo preciso añadir sal alguna.

EXPLOTACION RACIONAL DE CERDOS

Por HANS L. WANGE

¿POR QUE CRIAR CERDOS?

Porque el cerdo es el animal doméstico de mayor utilidad y beneficio para el hombre; su carne es sabrosa y nutritiva, productora de muchas calorías y, en estado salada o ahumada, de fácil y larga conservación; su piel produce uno de los cueros más fuertes que se conocen; sus cerdas son utilizadas en distintas industrias y hasta la ciencia terapeútica moderna, encuentra en el cerdo un valioso aliado, extrayendo de sus glándulas substancias curativas de las enfermedades humanas;

Porque el cerdo es el animal más prolífico de nuestras especies domésticas; mientras una vaca produce un ternero por año y una oveja quizá dos corderos, una buena cerda de cría, tendrá de 10 a 15 lechones, en sus dos pariciones anuales;

Porque el cerdo aprovecha su alimentación al máximo y es el animal que más paga por el consumo de pastos y granos. Según experimentaciones norteamericanas, se han deducido los siguientes resultados.

Por cada 100 kilogramos de *materia digestible* en la alimentación:

Se producirá en un novillo	(faenado)	2,8	kilogramos de carne
" " " " ternero	"	8,1	" " "
" " " " cordero	"	3,2	" " "
" " " " oveja	"	2,6	" " "
" " " " cerdo	"	15,6	" " "

Porque el cerdo es sumamente precoz; un ternero necesitará

de 22 a 28 meses de buena alimentación para alcanzar un peso vivo de 500 kilogramos; un lechón de buena raza pesará 100 kilógramos a los seis o siete meses de edad, lo que equivale a decir que la cerda de cría devolverá el capital invertido, con intereses y ganancias, dos veces al año, mientras la vaca de cría lo ocupará dos a dos y medio años;

Porque la explotación del cerdo está al alcance de todo productor agrícola, merced al reducido capital necesario para comenzar esta clase de industrias. Más aún, si un agricultor carece de capital, podrá obtener un crédito —Crédito agrario, para la adquisición de animales de calidad, alambrados e implementos necesarios, todo a un interés reducido, y amortizable en cómodas cuotas, con la misma producción;

Porque el cerdo es el mejor colaborador en la fertilización *de la tierra y en el mantenimiento de su capacidad productiva;*

Y, finalmente, porque la explotación porcina es el elemento de equilibrio" en toda industria rural, equilibrio en la oferta y demanda de cereales, equilibrio en la alimentación casera y, sobre todo, equilibrio en el cumplimiento de las obligaciones hipotecarias individuales...

¿DONDE CRIAR CERDOS?

En cualquier zona del país, pues la adaptabilidad de la especie porcina es tan grande, que estos animales se crían, se nutren y se engordan en todas las latitudes y en todas las condiciones climatológicas...

¿COMO CRIAR CERDOS?

Amoldando la explotación a las condiciones regionales o locales, en el orden de clima, vegetación, densidad de población, distancia de mercados, medios de locomoción y transporte, etc.;

Adoptando normas de explotación que en lo posible se acerquen a las condiciones naturales, en que vivían y se criaron los antiguos jabalíes, en su estado salvaje.

Estos animales buscaban siempre los campos altos, poblados de pastos tiernos, cercanos a arroyos o aguadas y con preferencia rodeados de densos bosques que les brindaban reparo y sombra. Las hembras próximas a parir se apartaban de las piaras alojándose en los montes, donde preparaban sus nidos para

permanecer con sus crías, hasta el momento en que éstas se hubiesen acostumbrado a buscar su alimentación. Después volvían a los prados, uniéndose nuevamente con las así aumentadas piaras. Los machos, por su parte, vivían apartados de los rebaños generales, casi siempre en pequeños núcleos dentro de los bosques. Al acercarse la primavera y con ella el período de celo, librábanse recios combates a vida y muerte, entre los machos jóvenes y viejos, eliminándose en esta forma los más débiles, mientras los más fuertes se unían a las piaras, procreando la especie. Pasado el verano y robustecidas las crías mediante el suficiente ejercicio en los prados de pastos nutritivos, volvían nuevamente las piaras a los bosques, donde encontraban abundantes elementos de engorde, entre las castañas silvestres, bellotas y demás frutas y semillas de la flora del lugar.

Ni la práctica, ni la técnica moderna, han encontrado normas o métodos de explotación más económicos o más conducentes que los antes citados, mediante los cuales la especie porcina ha perpetuado sus características raciales en la evolución de los siglos.

Por lo expuesto, se deduce que la cría económica del cerdo requiere:

Proporcionar a los animales un abundante pastoreo y "medios" de constante ejercicio, en campos altos, poblados de pastos tiernos y nutritivos (alfalfa, trébol, rape, etc). Asegurarles acceso permanente a abundante agua fresca, proporcionarles abrigo contra los rigores del tiempo, mediante plantaciones naturales (arboledas de sombra y cortinas de reparo), o en su defecto, construyendo reparos artificiales movibles, de acuerdo con las necesidades estacionales; asegurarse reproductores sanos y fuertes, con signos visibles y antecedentes comprobados de capacidad para procrear la especie. El macho debe ser un exponente típico de la raza que representa, de conformación compacta y robusta —no confundir con gordura— y tener una expresión notoriamente masculina, de potencia y de vitalidad. Las hembras deben reunir las condiciones de buenas madres, tener signos de buenas lecheras —cinco a seis pares de tetas bien desarrolladas— ser de temperamento dócil y, preferentemente, ser descendientes de una cabaña, renombrada por su hacienda prolífica; proporcionar a la madre, próxima a parir, un paridero adecuado —basta un reparo formado por dos chapas de zinc, colocadas en forma inclinada hacia el lado del viento frío y sostenido por una estaca enterrada en el suelo. Con un poco de paja formará la futura ma-

dre su nido y atenderá sus crías a medida que éstas nacen, sin intervención alguna; asegurar a la madre en lactancia y a las crías en formación, una alimentación adecuada, hasta producirse el destete, a los 70 u 80 días de la parición. La madre requiere un suculento y abundante pastoreo, agua fresca a discreción y un suplemento moderado de granos, de fácil digestión. Las crías vivirán de la leche materna exclusivamente, durante el primer mes, después tomarán interés por el pasto tierno y más tarde por los granos; tener preparado, anticipadamente, cuadros bien poblados de pastos nutritivos, para la cría a destetarse. (El destete es el período crítico en la vida del cerdo: conviene conservar y aumentar la robustez del animal durante esta etapa de su vida); ajustar el número de cerdos de engorde a la producción propia de pastos y granos. Puede calcularse que una hectárea de buen pastoreo sostendrá, durante el período de vegetación, 1.000 kilogramos de peso vivo, en cerdos (ocho animales de 120 kilogramos cada uno, por ejemplo: madres con cría, o 50 lechones de 15 a 20 kilogramos cada uno, o 20 cachorros de 45 a 50 kilogramos, etc.) Igualmente se podrá calcular que cada animal engordado necesitará unos 500 kilogramos de grano para alcanzar un peso vivo de 100 kilogramos; adoptar medidas sanitarias de prevención contra enfermedades y epidemias (vacunación contra la peste porcina, eliminación de parásitos en la hacienda, desinfección de charcos y aguas estancadas, renovación de alfalfares destinados a los lechones, a fin de evitar la lombriz, etc.); concretarse a producir *lo mejor;* el tipo de animal que más responda a las exigencias de los mercados y por el cual se obtendrá más alto precio; contribuir individualmente a la estandarización del tipo "exportación", en beneficio propio y en el de nuestra industria porcina nacional.

OTROS CONSEJOS PRACTICOS RELACIONADOS CON LA CRIA DE CERDOS

Tenga su campo preparado para los cerdos antes de comprarlos. La alfalfa es el mejor pastoreo para los porcinos, pero puede ser sustituída por el trébol o rape, como también por la cebada, centeno o avena.

Los cerdos precisan mucha agua. Facilíteles acceso permanente a agua fresca, limpia y abundante. Su función en el porcino es múltiple, contribuye a regularizar la temperatura del ani-

mal, facilita o oyuda a la expulsión de elementos nocivos de los intestinos y tiene también acción laxante.

En el mundo porcino tiene amplia aplicación el viejo refrán: "De tal palo, tal astilla".

Los llamados "reproductores baratos" son "demasiado caros" a cualquier precio

Al adquirir sus animales de plantel, busque *calidad* y no *economía*. Nada es más contraproducente que la compra de reproductores "baratos"; sus faltas de aptitudes se traducirán en pérdidas directas, cuando llega el momento del engorde de sus descendientes.

Un buen verraco trasmitirá robustez, precocidad y calidad a las crías, lo que se manifiesta en una mayor aptitud para el crecimiento y engorde económico. Una buena cerda de cría tendrá mayor número de lechones en cada parición, los criará mejor y producirá un valioso elemento para la transformación de granos y pastos, en carne.

Un verraco ordinario carece de cualidades para trasmitirlas a sus descendencias. Unido a una chancha ordinaria, resultará un producto débil y propenso a enfermedades y pestes, de lento desarrollo y que necesitará mayor volúmen de alimentación —granos— para ganar peso.

Muchos fracasos en la explotación de cerdos, tienen su origen en esta clase de "economía" mal entendida.

Tenga presente las necesidades inmediatas de los animales al combinar su alimentación.

La cerda en gestación precisa elementos que faciliten y estimulen la formación de los esqueletos y tejidos de sus futuras crías; necesita *proteínas*, encontradas en los pastos de alto valor nutritivo, como la alfalfa, el trébol y demás plantas leguminosas. Un excelente pastoreo es la mejor alimentación para la madre, como lo es también, durante el período de lactancia

El lechón destetado requiere desarrollar sus músculos, por lo tanto, necesita hacer ejercicio. Tendrá una alimentación que estimule su crecimiento y desarrolle su tejido óseo y órganos internos, que encontrará en un buen alfalfar. Una ración moderada de granos de fácil digestión, ayudará también al desarrollo y crecimiento preçoz. Conseguido esto convenientemente —en las razas mejoradas a los cinco meses de edad— cambiarán sus necesidades. Tiene sus intestinos, estómago y jugos gástricos listos para el mejor aprovechamiento de una alimentación de en-

gorde (granos). En esta etapa final de su vida, no deberá hacer mucho ejercicio. Siempre tendrá buen pastoreo a su disposición, puesto que la *proteína* facilitará la asimilación de los granos.

El macho reproductor requiere ejercicio, un suculento pastoreo y un moderado suplemento de granos, que mantendrán su vigor. Exceso de gordura es contraproducente.

El período de gestación de la especie es de 115 días aproximadamente. Conviene escalonar los nacimientos en primavera y en otoño; las pariciones de pleno verano o invierno son difíciles y antieconómicas.

Una cerda, servida, por ejemplo, el 10 de junio, parirá en los primeros días de octubre; las crías serán destetadas a mediados de diciembre, alcanzarán buen desarrollo a fines de febrero y podrán ser engordadas económicamente en maizales durante marzo y parte de abril, estando listas para ser remitidas al frigorífico en este último mes.

Es la parición más económica para el productor, puesto que cuenta con las ventajas de pastoreos nutritivos y elementos de engorde económico (maíz en planta o con chala).

Para la parición de otoño conviene que la futura madre sea servida durante la primera mitad del mes de noviembre, para parir a principios del mes de marzo. Se destetarán las crías a mediados de mayo, para ser colocados en pastoreos, aunque algo acuosos, de invierno (recomendamos el *rapé* en esta estación), pudiendo ser llevadas al peso de 90-100 kilogramos para fines de setiembre.

El tenor de proteínas del pastoreo de invierno es algo menor que el encontrado en uno en plena vegetación. Pero la *proteína* vegetal puede ser económicamente sustituída por *proteína animal,* tomadas de las "harinas de carne" y demás residuos de carnicerías y frigoríficos.

LOS MAESTROS de las escuelas rurales deben empeñarse para que los futuros ganaderos y agricultores conozcan nuestra flora más auténtica, y, a propósito, ofrezco a continuación una serie de árboles con nombres indígenas: pacará, urunday, guayacán, caldén, ñandubay, viraró, guayaibí, peteribí, urundel y coihué.

EL MES DE MAYO es, acaso, el más propicio para el amanse de los potros. Una vez más, insisto en lo siguiente: siempre es preferible el amanse a la doma, pues con el primero el hombre y el animal corren menos riesgos. Soy criollo, pero el inútil culto del coraje no entra en mis sentimientos.

Estancieros
Cabañeros
Barraqueros

Cualquier accidente

del trabajo que puedan

sufrir sus peones,

incluso el producido

por el carbunclo,

está cubierto

por la póliza

contra Accidentes

del Trabajo

del

Banco de Seguros del Estado

Temas de Ganadería

INFLAMACION DE LAS UBRES

Con los nombes de "mamitis" o "mastitis" se distingue el proceso inflamatorio de las mamas. Si bien es cierto que el mal ataca las mamas de cualquier hembra doméstica, es teniendo en cuenta que él adquiere un papel importante en los tambos, que nos circunscribiremos a tratar solamente de esta afección en los bovinos.

El tema no dejará de interesar a quienes se dedican a la explotación del tambo, puesto que constituye un verdadero problema sanitario y económico.

En términos generales, las "mamitis" pueden ser: agudas (recientes) o crónicas (de cierto tiempo).

MODO DE INFECCION.—La infección se produce generalmente por vía sanguínea; en este caso los elementos causantes del mal (microbios) llegan a la ubre por la sangre; menos frecuentemente se verifica la infección por el pezón.

En el primer grupo pueden incluirse, entre otras, las "mamitas" de origen tuberculoso, aftósico, actinomicótico, etc.

El contagio por el pezón parece ser la norma en los casos de "mamitis" producida por gérmenes comunes (estreptococos y estafilococos).

Esos microbios que pululan en el pasto de los establos infectados, o que llegan a las ubres por medio del ordeñador, causarán la infección de las vacas sanas.

En otras oportunidades el mal puede ser producido por los ordeñes defectuosos (de un modo incompleto o irregular), heridas de los mamelones, golpes en las ubres, obstrucción de los pezones, llagas de la fiebre aftosa, etc.

SINTOMAS.—En todos los casos el proceso se inicia en

forma solapada. Por lo general comienza por un cuarto; poco tiempo después y si se ha hecho un tratamiento adecuado, el proceso invade toda la ubre.

Al principio hay gran dolor, el cuarto afectado está turgente, caliente, los mamelones voluminosos; la producción lactífera comienza a disminuir gradualmente.

Algún tiempo después la leche es escasa y se vuelve acuosa, el dolor ha disminuido y el cuarto afectado está muy duro, iniciándose la forma crónica.

El producto del ordeñe, de acuoso que era, se transforma entonces en mucoso, sanguinolento y aun purulento. En este estado los gérmenes del mal se eliminan por la leche, determinándose así el contagio de las otras vacas del tambo.

El rol del ordeñador desempeña aquí un papel de primordial importancia, pues llevando las manos sucias con la mezcla de pus y leche de sujetos enfermos, infecta con ellas durante las manipulaciones del ordeñe las mamas de otras vacas.

El estado general de los enfermos pocas veces sufre mayores modificaciones y en contadas oportunidades se observa fiebre, diarrea, etc.

TRATAMIENTO.—Una vez comprobado el mal y hecho el diagnóstico de "mamitis" común catarral, debe procederse rápidamente.

Los animales en estas condiciones se separan inmediatamente de los sanos, debiendo iniciarse un tratamiento adecuado.

Este consiste en lo siguiente: Primero deberá efectuarse un ordeñe a fondo de los cuatro cuartos; después se harán duchas de agua fría durante media hora con la manguera (dirigir el chorro fuerte sobre el cuarto afectado); finalizadas las operaciones anteriores, se harán sobre el cuarto enfermo masajes por espacio de 15 minutos con pomada yodo-yodurada.

Esta pomada se compone:

Yodo	2 grs.
Yoduro do potasio	a a
Agua destilada	10 grs.
Alcanfor	3 grs.
Axungia	80 grs.

El tratamiento indicado anteriormente se realizará una o dos veces por día, hasta obtener la curación.

La desinfección interna del cuarto enfermo por medio de soluciones antisépticas débiles (ácido bórico al 2 o|o o permanganato de potasio al 1|3000), introducidas por el pezón por medio de sondas especiales, dan excelentes resultados, pero exigen ciertas precauciones que no siempre se pueden observar.

En las "mamitis actinomicóticas" se administrará, por la boca, yoduro de potasio a la dosis de 6 a 10 gramos diarios, *mezclado en la ración o en el agua de la bebida durante dos semanas*; se descansará 10 días y se hará otra serie hasta obtener la mejoría.

En ciertas circunstancias, como consecuencia de la fiebre aftosa, pueden presentarse en la vecindad de los pezones, lesiones que pueden degenerar en una "mamitis del tipo de las descriptas, debiendo por lo tanto ser atendidas convenientemente, a cuyo fin aplicaremos en el lugar enfermo pomadas fenicadas, creolinadas o boricadas.

La observancia de simples reglas de higiene dan un resultado muy bueno. Entre ellas las más importantes son: aisla*miento y tratamiento de los animales enfermos, limpieza en el* ordeñe (del personal, corrales, ubres, tarros, etc.) evitar los golpes y traumatismos de las ubres, etc.

Dr. Juan A. Rodríguez Loustau

Los que debieran estar en primer término... Son siempre los últimos

Después que han cobrado el médico, la farmacia o el sanatorio; que se abonaron los gastos de entierro; que el Fisco y el acreedor hipotecario percibieron lo suyo, recién vienen la viuda y los hijos a recibir el resto de la herencia que, por los motivos que se indican, queda disminuída Para hacer frente a todas las cuentas y obligaciones pendientes y dejar íntegramente la herencia a la viuda y los hijos, corresponde tomar una póliza de SEGURO DE VIDA por una suma importante

Para prevenir la mortandad de vacas en los avenales

La mortandad de vacunos que pastorean en los prados artificiales de avena, centeno y hasta de cebada en ciertas épocas, y con especial particularidad de las vacas lecheras, con y sin crías, se ha atribuído desde su aparición a diversas causas.

La enfermedad se ha observado después de un período de grandes lluvias y con raras excepciones en terrenos bajos.

Se aconseja como tratamiento la administración de purgantes suaves y los antisépticos intestinales, y no conociéndose en concreto, la causa de la enfermedad, conviene evacuar los potreros en la época propicia para el desarrollo del mal.

En la actualidad, estudios adelantados en la observación generalizada de los hechos sobre el terreno, así como los síntomas lesiones, y con los resultados negativos de los análisis bacteriológicos, se cree que la enfermedad de las vacas en los avenales sea similar a la llamada "fiebre vitular" que aparece en las vacas lecheras después del parto y se le atribuye la misma causa que pueda provocar ambos males, puesto que con el tratamiento específico de la "fiebre vitular" se obtienen resultados favorables en la enfermedad de los avenales.

La causa de la "fiebre vitular" tampoco es bien conocida ni está bien dilucidada: pero la mayoría de las investigaciones concuerdan en sostener la hipótesis de que se trataría de un desequilibrio de productos que existen normalmente en la sangre y que, en un momento dado del organismo y bajo ciertas influencias ejercidas por el ingreso a la economía de sustancias tóxicas, se sobreagregaría trastornos fundamentales de algunas glándulas con secreción interna.

Algunos autores creen que en este desequilibrio habría una disminución brusca de la cantidad en calcio: una hipocalcemia.

Pero cualquiera sea la verdad en las teorías sustentadas existe un tratamiento específico en la actualidad para la "fiebre vitular", a base de gluconato de calcio empleado en inyec-

ciones y con el cual puede hacerse también la profilaxia o prevención, inyectando este medicamento antes de la aparición de las manifestaciones de la enfermedad.

De modo que, y por analogía, cuando se va a echar las lecheras en los pastoreos de avena y en aquellas épocas en que se teme el mal, llamado enfermedad de los avenales, se aconseja instituir, con carácter general y preventivo, el tratamiento que indicamos más arriba, o agregar cierta cantidad de calcio en los bebederos.

El gluconato de calcio puede ser reemplazado con clóruro de calcio en una solución del 20 por ciento, e inyectar endovenosamente por la vena yugular de 60 a 100 centímetros cúbicos.

En Holanda, habiéndose descripto una enfermedad bajo el nombre de "vértigo de los pastos", análoga a la que se observa en nuestras praderas artificiales, se cura como la fiebre vitular, es decir, a base de inyecciones de gluconato de calcio, el mismo cuyo uso se ha preconizado en el país.

* * *

Nuestras facilidades:

Por intermedio de su amplia red de dependencias, nuestra institución está en condiciones ventajosas para servirle en el despacho de sus operaciones de CREDITO, COBRANZAS, CAMBIOS y DEMAS SERVICIOS de la banca comercial.

BANCO de la REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY

"La Nación" de Santiago de Chile pondera la obra del Banco de Seguros

---

En su número del 25 de Agosto, dedicado al Uruguay, el prestigioso diario "La Nación" de Santiago de Chile, inserta un extenso y documentado comentario sobre la fundación, desarrollo, prestigio y fortaleza de nuestro Banco.

Entresacamos de él, los siguientes párrafos que aparecen bajo el subtítulo "Razón del éxito":

"No está, pues, como queda visto, en la ley sui-géneris de su monopolio. El éxito está en que la institución fué encauzada desde el primer día a la manera de la actividad privada—dando así en primer término, un rotundo mentís a los que creían en el fracaso de su gestión, que temían burocrática y que habría de presentar al Banco como una repartición oficial más. A la manera de la actividad privada, el Banco de Seguros tuvo siempre en sus Directorios un cuerpo atento a la finalidad de la fundación del Instituto; a la competencia de las compañías; a la conquista de la cientela y al tratamiento que debe dispensársele *y así tuvo también en cada uno de sus empleados, un productor* y un realizador de esos propósitos. A la manera de la actividad privada, fué también, desde el primer día, tan ágil como ésta en la tramitación y expedición de seguros y en la liquidación y pago de siniestros.

Es así cómo, frente a la competencia de quince compañías particulares, el Banco realiza el 65 % de los seguros de Incendio, por ejemplo, de donde resulta que todas aquellas juntas, absorben el 35 % restante solamente.

Su primer año de actuación, 1912, lo cerró con un ingreso por concepto de primas, de $ 354.152, operando en solo cuatro riesgos, cifra enorme en solo diez meses de trabajo — pequeño período de tiempo en que el Banco tuvo que organizar, poner en marcha y obtener utilidades, frente a la competencia de entonces, treinta compañías, todas ellas con grandes y antiguas vinculaciones en el comercio y en la industria del país.

Descripción de una colmena moderna

Para una mejor comprensión de lo que se ha dicho con respecto a la colmena de marcos movibles, indicaremos todas las *partes de que se compone una colmena moderna y los usos a que* cada una se destina.

Figura A. — Representa el piso de la colmena, o mejor dicho, la base del cajón de la colmena.

Figura B. — Es el cajón de la colmena, llamada cuerpo o cámara de cría. Son cajones sin tapas, que van asentada a la base A. Esta sección es el alma de la colmena. Es la casa en que habita la familia o colonia, y en donde por consecuencia se multiplica la familia, se almacena la miel para su aprovisionamiento y, en una palabra, es donde la abeja hace su vida reglada por un sistema de organización maravilloso. De la cámara de cría no debe extraerse miel, que es para la colonia. Ocasionaría atraso a la colmena, porque disminuiría la puesta de la reina, con pérdida que sobreviene al rendimiento. Además de que, como en ella hay cría, se perjudica la pureza de la miel, con perjuicio de la salud púbica.

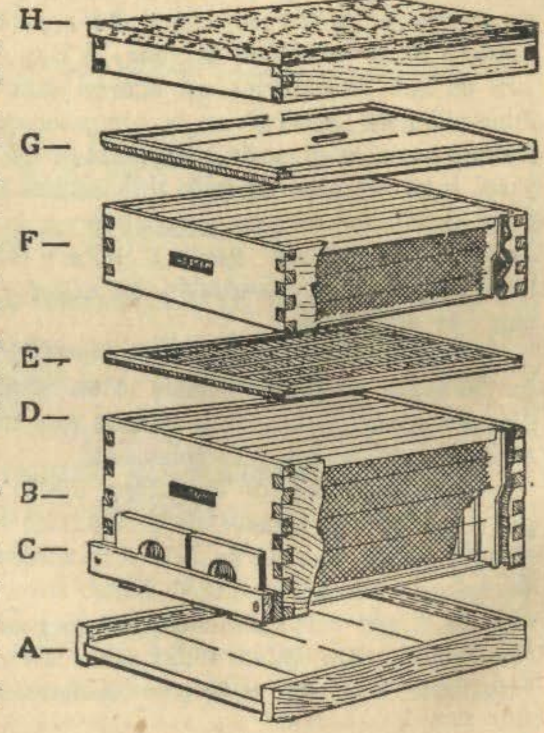


Figura C. — Es la piquera o entrada y salida de las abejas, del tipo a compuertas, que se varía según la postura en que se la haya colocado por necesidades de temperatura. Y

que siendo a compuertas movibles, las hace graduales, necesarias a las temperaturas del clima de la estación que reine, y conconveniente para el cuidado de las abejas.

Figura D. — Son cuadros o marcos, que lleva en su interior el cajón B. A estos cuadros se les aplica cera estampada, llamada cera de fundación (se adquieren preparadas en el comercio). Son el comienzo de las celdas y guía para que las abejas las continúen. Tienen por ventaja, sobre los panales trabajados directamente por las abejas, por una parte, de que siendo su fabricación perfectamente estudiada, proporcionan el más alto rendimiento en celdas de obrera, que por la mano del hombre las induce a construir contra alguna marcada tendencia de la abeja por celdas de zánganos; y por otra parte, los panales los terminan perfectamente derechos y exactos, además de aliviar trabajo apreciable a las abejas, que redundan en rendimiento.

Estos cuadros, que són diez, son movibles cada uno independientemente. Con lo que se consigue la posibilidad y se proporciona la facilidad de poder revisar cuanta vez se desea cuadro a cuadro, y con ello el interior de la colmena, y en consecuencia remediar a tiempo, para salvar o mejorar la colmena.

Los cuadros vienen de fábrica acondicionados, que hace fácil al principiante el aplicar y sujetar las hojas de cera estampada, las que además debe alambrarse como se ve en la figura, que también es tarea muy sencilla y sin complicaciones. Alambrado que debe quedar encajado en la cera por medio de la roldana espuela que se usa para tal fin o del aparato eléctrico de igual finalidad y cuyos usos son muy simples y de costo reducido

Figura E. — Denominada rejilla excluidora. Es un marco del tamaño de la boca del cajón de la colmena, munida de una rejilla, con espacios, que permite el paso sólo a las obreras. Su uso es para separar la cámara de cría B del alza F. Tiene por objeto, dado que no deja pasar más que a las obreras, no permitir a la reina que pueda ir al alza, y con el fin de que siendo el alza exclusivamente para cosecha de miel, no sea ocupada con cría, para obtención de la pureza de la miel.

Figura F. — Denominada alza o media alza, según sea su tamaño. Es ni más ni menos que un cajón B con sus cuadros apropiados y panales de fundación. Tiene por objeto que las abejas depositen miel pura, y que se encuentre desprovista de crías, que, como hemos visto, se obtiene por medio de una rejilla ex-

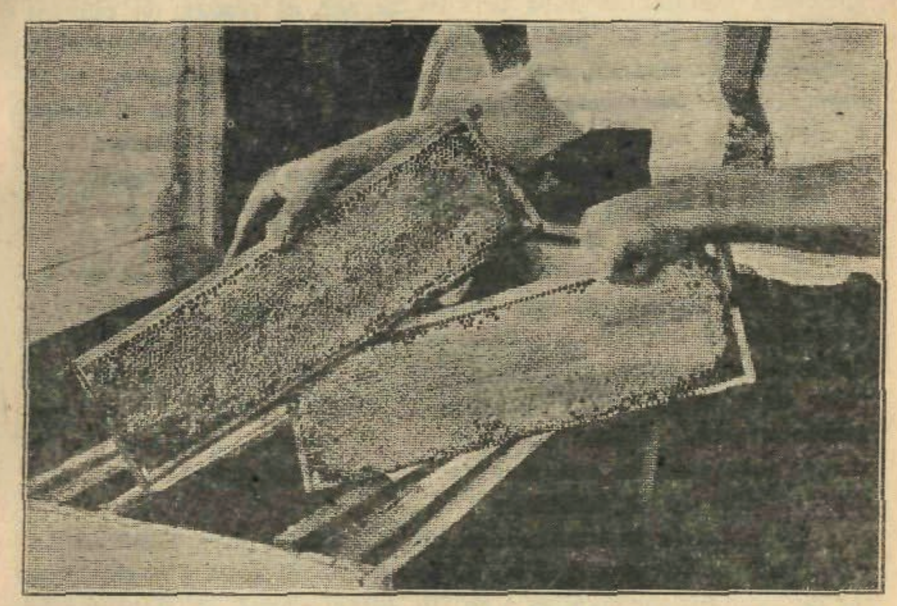
cluidora E colocada entre la cámara de cría y el alza. Se destina exclusivamente a la cosecha de miel.

Su uso o aplicación se efectúa conforme lo requiere la cámara de cría y el estado de la familia o colonia. Pudiendo servirnos de guía, como ser: cuando vienen los primeros calores si la colmena está bien poblada. En la época de verano si encontramos que a la cámara de cría le va faltando espacio, nos indica a menudo la necesidad de ampliarla con alza o media alza, según la fuerza de la colmena y época de las flores, o final de temporada, calculando sea llenada para que se nos facilite en nuestra tarea. Siendo época, y si nos encontramos que el alza está también para llenarse, faltando uno o dos cuadros colocamos otra alza, y así, con una tercera y otra cuarta mientras veamos posibilidad. Salvo el caso de que, contándose con escaso material, una sola alza, habría entonces la necesidad de desocuparla de miel para volverla a la colmena.

Debe tenerse presente que la colocación de otra alza cuando no se va a retirar la llena debe ir la vacía siempre abajo de las demás, es decir, la vacía directamente sobre la cámara de cría, y la llena arriba de la vacía.

Hay apicultores que prefieren ir dejando en la temporada todas las alzas que se van llenando, unas veces por comodidad para la extracción de la miel por cantidad; otros, por atractivo. Pero en este caso tiene el inconveniente de requerir mayor cantidad de material, con lo que conseguimos muchas veces alterar los beneficios del colmenar sin provecho alguno.

Cuando se cuenta con una sola alza por colmena hay la necesidad de desocuparla de la miel para nuevamente colocarla a la colmena. Con el fin de retirarla y desocuparla de las abejas se acostumbra usar el escape "Porter". Se procede de la siguiente manera: estando el alza llena, en condiciones de retirarla, se la coloca a un costado, provisoriamente, y en una tapa interior (G) se introduce en el hueco que tiene un escape "Porter" (que se obtiene en el comercio). Este escape tiene por objeto que las abejas puedan bajar del alza a la cámara de cría, no permitiéndoseles volver. Se la tapa la cámara con esto y encima se le coloca el alza, de manera que, una de otra, quedan separadas de esa tapa (G), provista del escape "Porter". Se deja así 48 horas, a cuyo tiempo las abejas ya habrán desocupado el alza, y en consecuencia cómoda para transportarla. Pro-



En una colmena moderna se pueden quitar los marcos, uno a uno, para extraerle la miel, sin que por ello se rompa ni una sola celda de un pan.

cediéndose a la extracción de la miel para luego nuevamente colocarla en la colmena y así cuántas veces sea necesario.

Los panales de las alzas de que ya se ha cosechado miel reportan la ventaja de que el mismo sigue sirviendo y con ello a la vez que economiza trabajo a las abejas, redunda en provecho del apicultor, dado que cada kilo de panal significa a la abeja unos 7 kilos de miel. Hay, pues, la conveniencia de su cuidado para evitar su deterioro, y así prestarán servcios por muchos años.

Figura G. — Es tapa interior de la colmena que se acostumbra colocar, además del uso ya indicado, para ponerla antes del techo, tanto cuando la colmena está sin alza como cuando la tiene.

Figura H. — Es el techo de la colmena que tiene por objeto cubrirla y resguardarla del exterior, como así también el motivo de que siendo postiza permite el examen o acceso del interior de la colmena con la mayor comodidad.

Agregaremos como complemento de la instalación de la colmena, de que ella debe ser de manera que la piquera mire hacia el norte.

.. Su instalación debe procurarse sea al reparo de plantas que la defiendan del sud; colocándolas en base de mampostería o caballete de madera, con lo que se evita, si se asentaran en el suelo, que las hormigas o las ratas se guarezcan bajo el abrigo de su base, a la vez que las mantiene en buena ventilación para conservación de la madera. Y se le dará una leve inclinación hacia adelante, con lo que se evitará que cuando llueva pueda el agua introducirse a la colmena.

Hay también la conveniencia de que las colmenas se las coloque cerca de plantas, que pueden ser frutales, en forma que tengan sol en invierno y que en verano se encuentren protegidas de los fuertes rayos solares, que al ser sofocantes el exceso de calor suele llegar hasta ablandar y destruir panales, que fácilmente se puede evitar. Además de que ello no sólo hace a las abejas más mansas sino que es también conveniente como medio de evitar la enjambrazón.

En cuanto a la construcción de la colmena, que debemos llegar a lo posible porque no sea alterada por el agua y el sol, debe ser de maderas apropiadas a su fin, estacionadas suficientemente y que pintaremos todos los años.

El principiante hará bien cuando busque sus colmenas de adquirirlas desarmadas, pues como también se venden ya armadas muchas veces, sea por temor de la iniciación o por simple comodidad, las prefieren armadas y como es lógico recarga el costo. Con lo que al comprobar la realidad de su facilísima armadura, comprenden tarde que pudieron haber ahorrado algunos centésimos.

Con entera confianza los que se inicien pueden adquirirlas desarmadas, pues vienen de fábrica trabajadas en forma que el armarlas significa muy breve tiempo y está al alcance de cualquier persona por menos entendida que se sienta.

Creemos no estará de más indicar que se llama colmena solamente las partes: A, B, C, D, G, H, siendo las partes E y F suplementos de la colmena.

◆ CUATRO CONSEJOS: construya un horno y fabrique el pan para los suyos.

Tenga abejas y forme colmenares, *porque la miel es nutritiva.*

Utilice el maíz y el trigo para la elaboración de sus comidas.

Coma la alfalta tierna en ensalada.

No se olvide que su campo le da los mejores elementos para una alimentación *más inteligente y sana.*

Beneficios que reporta la Apicultura a la explotación frutal

EL conocido apicultor chileno Guillermo Javet, en una intensa campaña que ha iniciado a favor de la abeja, coincide con lo que tantas veces hemos manifestado aquí, en el sentido de que este simpático y útil animalito no produce ningún daño a la fruta y sí muchos beneficios al agricultor al permitir que las flores de sus frutales cuajen mejor y den una fruta mayor desde que la polinización se efectúa más normalmente y con mayor eficacia.

Todos los años, dice cuando madura la uva, pueden los dueños de parrales y viñas, ver abejas atareadas en vaciar grano tras grano, dejando el hollejo seco. Y como las apariencias están en contra de las pobres abejas hay que oír con qué vehemencia los tales dueños echan sapos y culebras contra los apicultores vecinos. Lo que llama sobre todo la atención es que los que más inculpan a las abejas no son precisamente los trabajadores del campo, sino personas que saben algo más que leer y que hablan con la mayor seriedad de las disposiciones descomunales de estos bichitos para hacer tanto perjuicio.

Con un poco de observación es, sin embargo, fácil convencerse de que las abejas no son las culpables. El que madrugue verá en su parral simpáticos pajaritos desayunándose tranquilamente con sus racimos.

Si mira en el suelo podrá observar que lo adornan pequeñas partículas de hollejos frescos, húmedos todavía: los ratones los dejaron caer. Durante la noche están éstos ahí, fuera del alcance del perro o del gato; a sus anchas van de racimo en racimo, comiendo la envoltura del grano de uva, dejando solo la pulpa.

Con el sol alto no se ven pájaros ni menos ratones. Ahora es cuándo las abejas vienen a limpiar los racimos heridos. Sin las abejas todos estos granos lastimados se pudrirían y ocasionarían la pérdida de los granos vecinos, y este otro nuevo servicio que prestan al fruticultor se lo pagamos calumniándolas. Las

abejas no tienen dientes para romper la cáscara o envoltura de las frutas: tienen sólo lengua para lamer líquidos y mandíbulas en forma de espátulas para amasar la cera y construir sus panales.

Un enjambre encerrado en su colmena con un único racimo de uvas para comer, se moriría de hambre. Y a todas estas verdades que no nos cansamos nunca de repetir y que toda persona que nos lea debe inculcarlas en la masa trabajadora y, sobre todo, preparando el porvenir, en los niños, futuros artesanos de la naturaleza, se suman las que el apicultor mendocino señor Luis M. Villars publica y que son un refuerzo considerable a toda nuestra propaganda.

La provincia de Mendoza, dice el señor Villars, se presta admirablemente para la cría de abejas; su clima seco y sus grandes plantaciones de frutales y alfalfares constituyen una espléndida flora melífera haciéndola idel para la implantación de tan importante como lucrativa industria.

Los beneficios que reporta la apicultura a la explotación frutal no están de acuerdo con el lugar que ocupa en la provincia de Mendoza la primera de estas industrias, hoy en día poco menos que olvidada, ya sea por desconocimiento de los fruticultores de los beneficios que les puede reportar en la mayoría de los casos, o por indiferencia de los que, conociendo aquellos beneficios, no saben prestarle la atención debida pretendiendo recibirlos sin preocuparse mayormente de ella, ni siquiera poniéndose al día con la adaptación de métodos o sistemas de explotación modernos. Esta pequeña y a la vez grande industria ha de seguir abriéndose paso entre la rutina de unos y la ignorancia de otros.

Téngase en cuenta que las abejas, además de la miel y de la cera que nos dejan, contribuyen a la fecundación de las flores evitando su aborto, al ir a libar el néctar de las mismas volteando muchos huevos depositados por cientos de insectos en el interior de las flores. En lo que respecta a la acción de las abejas en la fruticultura cabe mencionar lo siguiente: las abejas, al recurrir a las flores en la recolección del néctar y el polen, empiezan su labor en cada viaje en una misma clase de flor, siendo por lo tanto imposible que se pueda producir una hibridación. Es una auxiliar nuestra pues en la fecundación de las flores hay épocas en que debido a múltiples causas atmosféricas esta función no se verifica y son entonces las abejas las que al ir de

flor en flor van quitando a unas y llevando a otras el elemento fecundizante, siendo así cómo se verifica una de las funciones más importantes de la flor.

Los casos de la fecundación de las plantas por medio de las abejas han sido estudiados con mucha atención, estableciendo por experiencias concluyentes la utilidad de estos animales en la fecundación de la flor.

Casos de fecundación dignos de recordarse y donde se ve la acción de las abejas son: cuando recién se efectuaron las plantaciones de vainilla en las islas de Haití, éstas se aclimataron fácilmente, pero no dieron frutos; un vecino de ese punto instaló un pequeño colmenar, y desde esa época los vainillales empezaron a producir en gran escala.

Casos análogos se produjeron en zonas donde se iniciaron las plantaciones de manzanares.

Las abejas, al ir a recolectar el polen o el néctar de las flores, nos libran de la pérdida de una cierta cantidad de frutos. donde anteriormente han estado las mariposas del gusano de la

¿Médico, • Abogado, Ingeniero?

La profesión que ejerce, **podrá continuarla su esposa** si usted falleciera?

Lo que produce el jefe del hogar, cuando el médico, abogado o ingeniero fallece, no lo reemplaza ninguna pensión

Es por ésto, que los profesionales son quienes más necesitan su SEGURO DE VIDA

pera y manzana que ocasiona el aborto de las flores al depositar los huevos en la corola de éstas, los cuales dan vida a larvas cuya primera alimentación es la flor, circunstancia que ocasiona fatalmente la pérdida de la fruta.

En lo que se refiere a la creencia tan vulgarizada de que las abejas destruyen los frutos, debo hacer la aclaración de que éstas recurren a ellos después de haber sido atacados por los pájaros o avispas.

La avispa puede destruir la piel de la fruta por estar provista de mandíbulas en forma de serrucho, mas no así las abejas, cuyas mandíbulas afectan la forma de un par de espátulas.

Visto lo que antecede tócanos dar a la indutsria apícola el empuje necesario para sacarla del aletargamiento en que se encuentra, dedicándose con más fervor a dicha explotación, mas teniendo en cuenta que de año en año nuestras plantaciones de frutales se están extendiendo cada vez más, y así trataremos de convertirla en industria provechosa y lucrativa por sus productos y por sus derivados a los frutales.

TRABUCATTI & Cía.

IMPORTADORES
25 DE MAYO 652
Montevideo

Maquinaria Agrícola

FERRETERIA EN GENERAL
BAZAR MENAGE

Máquinas y Herramientas Industriales
Artículos Sanitarios y de Barraca

Materiales Eléctricos
Productos Químicos
Hidrófugos SIKA

Pinturas Impermeabilizantes IGOL
Bombas a Mano y Mecánicas
Motores Eléctricos y a Gas Oil

Para que una gallina sea buena ponedora

No basta alimentarla abundantemente, sinó que es preciso que su alimento contenga los elementos necesarios a la producción regular y frecuente de los huevos.

UN REGIMEN; UN HORARIO

La alimentación a base de granos antes exclusiva, y que todavía se emplea, satisface a la gallina y la permite robustecerse; pero realmente no atiende a los elementos necesarios que fabrican el huevo. El huevo es un cuerpo extremadamente compuesto, rico en proteínas, en grasas, en azufre y en fósforo y la gallina que no los produce necesita proveerse de ellos. No es un procedimiento de alimentación científica, bueno solamente para las grandes explotaciones avícolas; es una necesidad de orden general; aunque no se tenga más que media docena de gallinas, o todavía menos, no deberá titubearse en aplicarlos para conseguir que las ponedoras den, durante la estación, un huevo todos los días. Por lo demás ello no implica sino una pequeña complicación pero nunca una dificultad.

La alimentación racional estará constituída por granos, verduras y cebo; ninguno de estos elementos reclaman cocción.

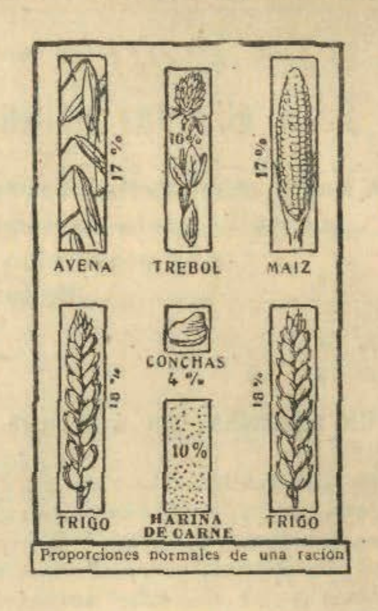
Los granos.—Para granos, escoger en primer lugar la avena, que se preferirá ligeramente germinada. En segundo lugar una variedad de granos duros, cuyo empleo es obligatorio para la constitución del aparato digestivo, como el trigo sorgo o maíz triturado. El trigo deberá escogerse cuidadosamente, para separar las sustancias extrañas, a veces peligrosas; el sorgo es preferible en este concepto; triturad vos mismo el maíz, haciendo tres fragmentos de cada grano. Con la avena se empleará siempre cualquiera de estos granos duros.

La verdura.—En principio debe estar compuesta de una cuarta parte de coles, otra cuarta parte de trébol y la mitad de yerba fresca. En invierno estos dos últimos elementos estarán representados por el trébol y el heno reverdecidos por la inmersión en aguatibia. Hay que prevenir para esta estación una reserva de coles forrajeras. La col proporciona la principal cantidad de azufre que entra en la constitución de los huevos y también de las plumas y de las partes córneas. Es un alimento indispensable.

El pasto o cebo.—Elemento esencial para la puesta, más aún que la alimentación, el cebo debe componerse y dosificarse con esmero.

Entre las muchas fórmulas que se dan preferimos la siguiente que da, las potencias necesarias, grasas, hidrocarbonatos, etc., reclamados para la formación del huevo:

Naturaleza de la ración	*por 110 k.*
Avena molida	17
Maíz triturado	17
Harina de trébol	16
Harina de carnes	10
Moyuelo de trigo	18
Salvado gordo de trigo	18
Conchas de ostras pulverizadas	4



Proporciones normales de una ración

La mezcla debe servirse seca o adicionada con un poco de agua; en invierno, agua tibia. A las conchas puede añadirse casquijo fino, o bien carbón de leña pulverizado.

Horas de las comidas.—Por la mañana se dará la avena germinada a las doce, el cebo, por la tarde, a hora variable, según la estación, dos horas antes de que las gallinas se recojan, se les distribuirá los granos duros. En cuanto a la verdura, que debe ser fresca y abundante, es preciso que esté constantemente a la *disposición de las ponedoras; si se* quiere puede añadirse picado menudo en el pasto húmedo.

Racionamiento.—Es variable, según las razas de gallinas, la estación *del año, el clima, la región y la ins*talación; no está sujeto a reglas estrictas, y debe establecerse por la experiencia y la práctica.

Sin embargo, se tendrán presente algunos principios esenciales. Cuando hace frío dad a las ponedoras un suplemento de granos, especialmente maíz; auméntese también la dosis del pasto. Cuando hace calor disminúyase la ración de grano. En plena puesta de huevos, además del cebo húmedo, déjese igualmente el seco a *disposición de las ponedoras. En las* estaciones intermedias el racionamiento debe ser también intermedio y como gradual evitando todo cambio brusco que puede interrumpir la puesta.

Por regla general el consumo del pasto se procurará que sea igual en principio y en peso, al consumo de los granos.

Verdura a discreción. Aumento de granos o disminución según la temperatura y aumento de pasto o cebo con el aumento de la puesta.

◆

Modo de cortar el corcho. — *Para cortar corcho en formas* geométricas o regulares, se emplea un cuchillo mojado para darle forma aproximada, y se termina con una rueda de esmeril grueso.

El Cultivo del Girasol

LOS TRABAJOS REALIZADOS EN "LA ESTANZUELA"

(Especial para el "Almanaque del Banco de Seguros del Estado").

La Sección de Plantas Industriales que se viene preocupando desde tiempo atrás del cultivo de oleaginosas anuales, ha encarado en forma científica y práctica el estudio del Girasol, a fin de obtener para el país una semilla que se adapte ampliamente al ambiente, y que de acuerdo con su porcentaje de aceite fuera aceptada por la industria y a la vez de positivo resultado para el agricultor.

La iniciación de estos trabajos de selección biológica, parte del año 1930, en el que se obtuvieron muestras de distintas procedencias, las que, en primer lugar fueron sometidas a un ensayo comparativo de rendimiento. Luego de esa prueba fueron estudiadas las características morfológica de los distintos tipos, seleccionando aquellos que reunían el mayor número de detalles que suponíamos como convenientes para la industrialización. Esta puede decirse que fué la etapa de la iniciación, esbozada en forma sintética, y que dió origen al material con el cual hemos continuado desarrollando nuestra labor.

Los trabajos posteriores fueron encauzados de acuerdo con sugestiones, que para ese fin, solicitamos a los Industriales, estudiando también personalmente en las fábricas los detalles del proceso a que debe ser sometido el grano a fin de seleccionar un material que reúna buenas condiciones de industrialización, es decir, que con el mínimun de trabajo rinda el máximo de utilidad. En posesión de esos detalles nos trazamos las normas a seguir en el proceso de la selección. Falta aún algún tiempo para llegar a obtener el tipo ideal que perseguimos, pero disponemos de un gran material en estudio y observación, que ofrece amplias perspectivas favorables.

Mientras tanto, se multiplican ya con éxito, nuestras selec-

ciones, que si bien no reúnen todos aquellos detalles que exigimos a una semilla ideal, han llegado sin embargo, mediante la aplicación de los principios básicos de la selección a satisfacer a poductores e industriales.

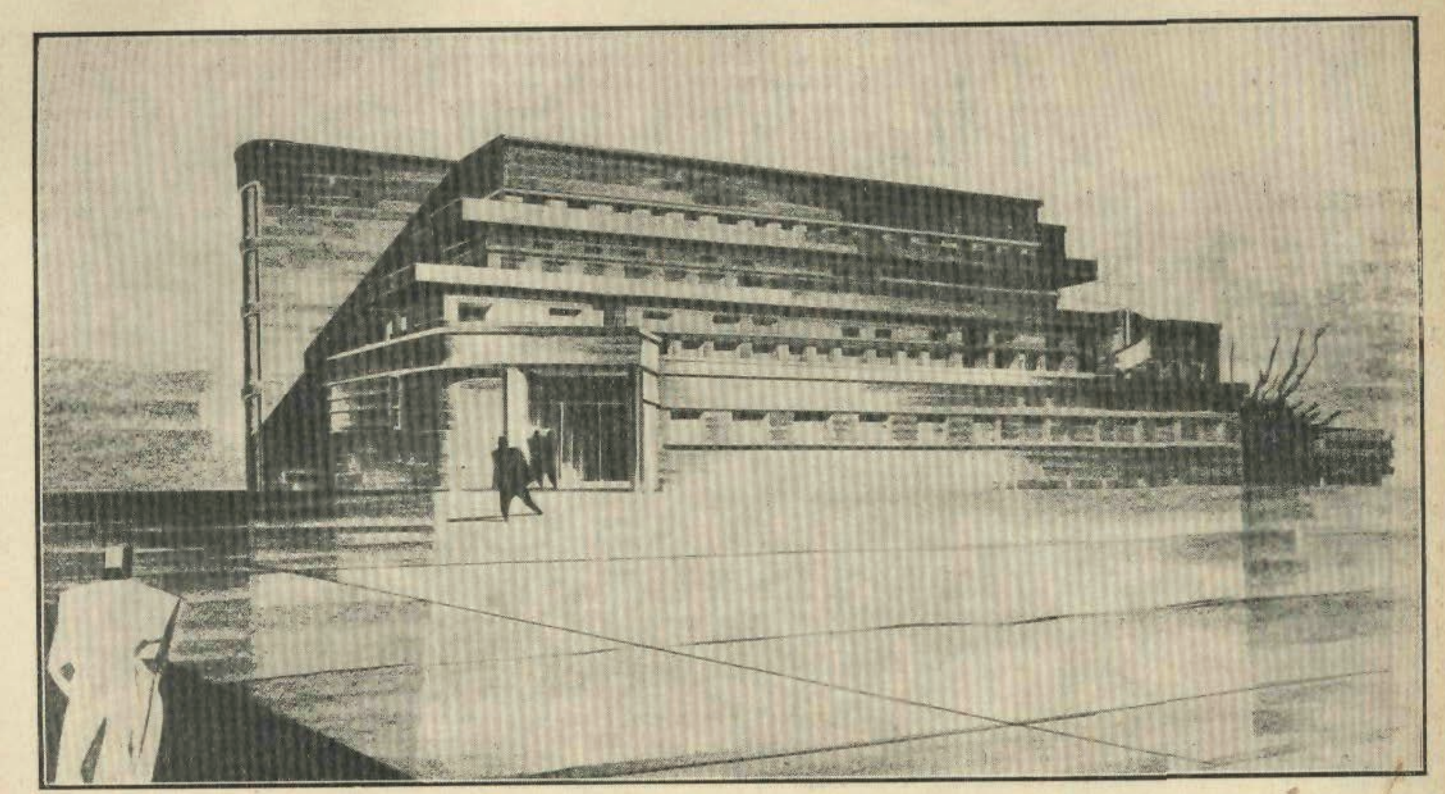
Resulta bajo ese punto de vista, interesante y de actualidad el rendimiento de 1.700 kilos por hectárea obtenido con esas semillas, multiplicadas en escala ya algo apreciable, máxime si se tiene en cuenta que el trabajo dado a este cultivo es el corrientemente aconsejado, y del que tendremos oportunidad de hablar más adelante, al tratar las instrucciones para el cultivo.

Con respecto a los porcentajes de cáscara y materia grasa, los siguientes análisis, extractados de las planillas del año 1936|37 dan una idea de los términos tenidos en cuenta en las selecciones:

Selecta Nº	% de cáscara	% de aceite
33	47.1	27.9
52	40.0	28.0
58	42.5	30.0
63	45.6	28.5
142	45.5	27.8
146	48.3	27.9

Aparte de estos estudios se ha encarado la faz práctica de la producción, ensayando las formas más adecuadas para poder asesorar en todo lo referente al cultivo, puesto que, si bien el Girasol es una planta que se conoce y cultiva en el país desde hace más de 65 años, recién en estos últimos quinquenios ha empezado a cobrar el valor que le corresponde como cultivo oleaginoso, intensificado en los últimos dos años por la eficaz acción de la Comisión Pro Fomento de Cultivos Industriales. Como fué destinado en todo el tiempo que pasó a la obtención en pequeña escala de alimento para aves o como planta ornamental, las prácticas culturales de entonces, aunque fueran deficientes y la cosecha onerosa, no influían en la finalidad perseguida.

Del ensayo en nuestros campos de experimentación de distintos sistemas de cultivo, hemos podido reunir los datos prácticos accesibles a cualquier agricultor, por los que sin mayor esfuerzo podrá realizar este cultivo ya sea en pequeña o gran escala. A continuación van esas instrucciones sobre su cultivo y cosecha.



Perspectiva del edificio para el Instituto de Traumatología y Readaptación Funcional que el Banco de Seguros está construyendo junto al grán Hospital de Clínicas

Instrucciones para el cultivo del Girasol

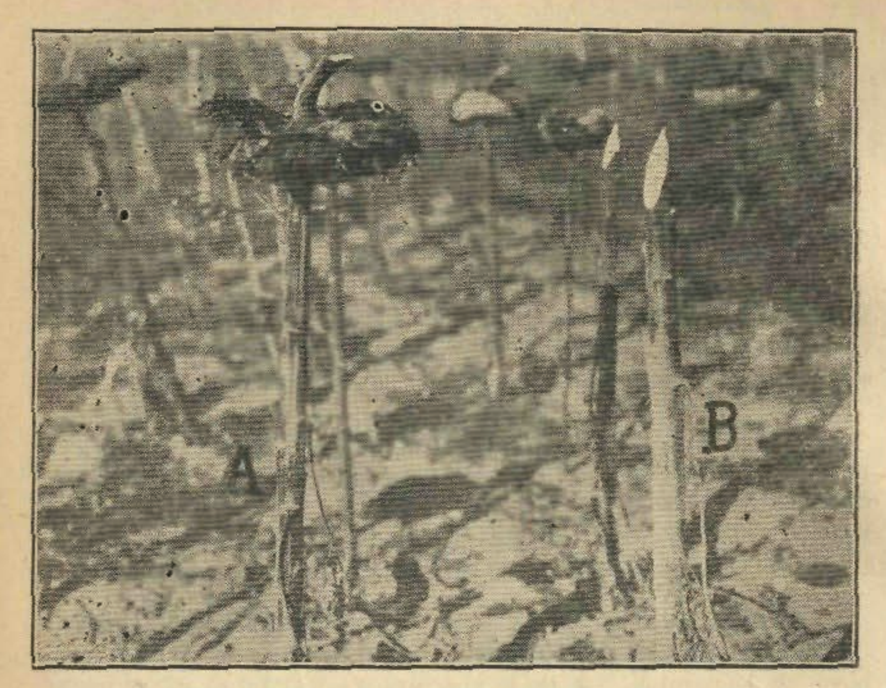
Puede decirse que las condiciones de cultivo son análogas a las del maíz, tanto en lo referente a suelos como a clima. Por lo tanto, para obtener buenas cosechas le conviene terrenos fértiles, ricos en materia orgánica, como son los arcillo-humíferos.

PREPARACION DEL TERRENO.—Es evidente que de la preparación del terreno depende en gran parte el resultado de la cosecha. La tierra que será sembrada con Girasol, deberá llevar por lo menos una buena arada de invierno y otra en momento anterior a la siembra, con las correspondientes rastreadas.

EPOCA DE SIEMBRA —Podrá ya realizarse la siembra desde fines de Setiembre dilatándose hasta fines de Noviembre y aún parte de Diciembre. Siendo la época normal Octubre y Noviembre.

SIEMBRA.—Se seguirán las prácticas corrientes que se realizan para las siembras del maíz, utilizándose las mismas sembradoras y la misma distancia que para las siembras ralas, 70 a 80 centímetros entre línea y línea, o sea, surco por medio. Sobre la línea variará la distancia entre las plantas de acuerdo con la medida anterior; así, para 70 cents. entre líneas le conviene de 40 a 60 cents. entre plantas y para 80 algo menos, pero siempre cuidando que la planta se desarrolle con bastante espacio. Como al sembrar caerá mayor cantidad de semilla que la necesaria, cuando las plantitas tengan de 30 a 40 centímetros de alto se procederá al raleo, dejando las más vigorosas. La cantidad de semilla que necesita una hectárea es de 5 a 6 kilos.

CUIDADOS DEL CULTIVO —Consisten en carpidas, a fin de mantener limpio el terreno y un aporque si se considera necesario cuando esté avanzada la vegetación, especialmente si el terreno es flojo. El aporque tiene una gran importancia puesto que, cuando la planta ha alcanzado su desarrollo completo ofrece una gran superficie al viento. Si a la vez recibe una lluvia torrencial, el terreno se afloja y la planta cae por su propio peso quedando



Detalle del corte y ensartado de la cabeza para secarse

los capítulos en contacto con la tierra. Esto ocurre frecuentemente, perdiéndose una gran cantidad de semillas. Se evitan en gran parte estos inconvenientes mediante un buen aporque.

COSECHA.—Tres sistemas suelen practicarse.

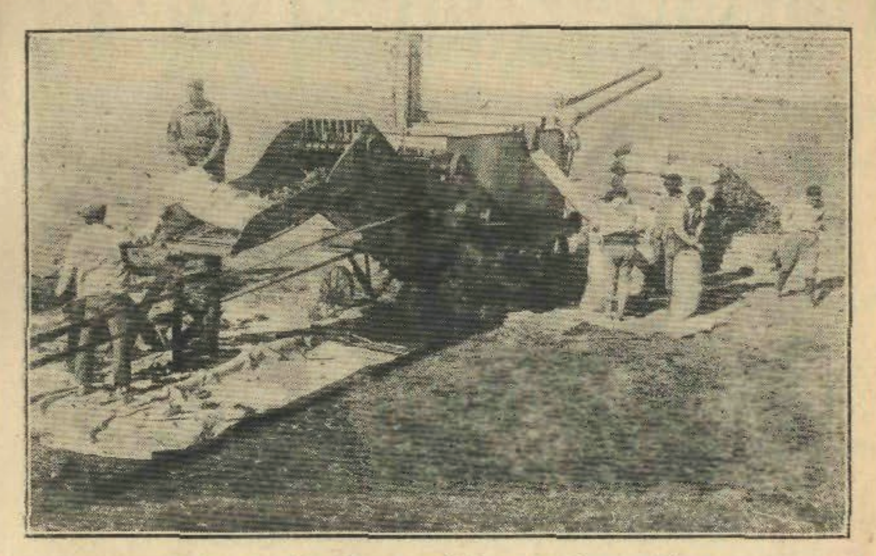
Primer sistema: Corte del capítulo o cabeza antes de estar completamente seca la parte carnosa y ensartarla en el tronco con las semillas para abajo.

Segundo sistema: Dejar secar los capítulos sin cortar, y efectuar el corte en momento de trillar.

Tercer sistema: Cosechar la semilla directamente del capítulo a la bolsa por medio de rasquetas.

Como se procede en los distintos sistemas:

Primer sistema: Se corta el tallo a una altura conveniente, 0·80 a un metro haciendo el corte en bisel (Ver foto 1 b), luego se suprime la parte del tronco que ha quedado adherido a la cabeza, y ésta se ensarta con los granos para abajo en el tallo que ha quedado parado en el cultivo (Ver foto 1 a). Permite este procedimiento que las cabezas terminen de secarse, estando defendidas



Trilla de girasol con trilladora común de trigo

de los bruscos sacudimientos del viento y en parte del daño de pájaros. Pasados unos 15 o 20 días estará todo pronto para ser trillado en buenas condiciones, y sin haber sufrido pérdidas de semillas por efecto del golpe del machete, porque como las fibras del tallo aún no se han secado, cuando se realiza este trabajo, no ofrecen resistencia al corte.

Segundo sistema: Este sistema, si bien es más económico que el anterior, está expuesto el cultivo a mayores riesgos, puesto que debe soportar las inclemencias del tiempo con menos seguridad que en el sistema anterior, y al cosechar ofrece los inconvenientes del sacudimiento de la planta al darle el golpe en el tallo seco. La práctica aconseja en este caso cambiar el machete por la tijera de podar.

Tercer sistema: Se prescinde mediante este sistema de la corta y de la trilladora. Se utiliza a tal fin cepillos con dientes rígidos o rasquetas, con los que se frotan las semillas haciéndolas caer en una bolsa que con ese objeto lleva suspendida el obrero.

TRILLA.—Cuando se trata de una pequeña cantidad no preocupa mayormente este trabajo, porque puede realizarse por simple frotamiento sobre tejidos de alambre o golpeando las cabezas con látigos de madera o empleando la desgranadora de maíz, a la que se le saca la tapa para echar por allí las cabezas. Pero lo co-

Un gran cultivo de girasol en La Estanzuela

mún es que se empleen máquinas de mayor rendimiento, ya sean construídas a propósito, las que llevan un cilindro, juegos de zaranda y ventilador, que por su tamaño reducido son accionadas con un motor de poca fuerza. Pero lo más práctico quizá, es, tratándose de grandes cantidades el empleo de la trilladora común de trigo.

Para utilizar estas máquinas se deben sacar los dientes al cóncavo, disminuir la velocidad del cilindro, hasta que salga la semilla sin descascarar, y sacar ésta del primer pasaje sin permitir que vaya al retornador. Cuando la disminución de la velocidad es tan acentuada que las zarandas no despidan, se solucionará ese inconveniente mediante la colocación de poleas de distinto diámetro, de manera que se disminuya la velocidad del cilindro sin alterar la de las zarandas. En cuanto a éstas, se emplearán las mismas que para el trigo.

Este sistema de trilla es talvez el más práctico por la rapidez del trabajo y porque sale la semilla como para ser remitida directamente a la fábrica.

Para alimentar la máquina lo más conveniente es embolsar las cabezas en el cultivo y volcarlas directamente en el embocador de la trilladora. (Ver foto 2).

LOS CABALLLOS de cabeza acarnerada son, por lo general, descendientes de padrillos o yeguas beriscos. Son animales de extraordinaria fortaleza, pues poseen una estructura ósea resistente.

¡Y no tenía Seguros!

Esto manifiestan, muy a menudo, las crónicas policiales, al dar cuenta de incendios ocurridos en casas de comercio. Trate de que ello no ocurra con Vd.

●

SEA PREVISOR

Asegure sus bienes contra incendio en el Banco de Seguros del Estado.

A los señores productores habilitados a consumir combustibles exonerados para usos rurales en general.

La Administración Nacional de Combustibles, Alcohol y Portland, en vista de las numerosas infracciones a las leyes vigentes en materia de combustibles exonerados para "usos rurales en general" cree de imprescindible necesidad llamar públicamente la atención, a quienes se acogen a los beneficios de las mismas, sobre sus responsabilidades y obligaciones, que algunos consumidores parecen desconocer, haciéndoles presente que este Organismo es inexorable en lo que respecta a aplicación de las sanciones o multas que las leyes de la materia y decreto reglamentario respectivo han encomendado a nuestra Institución. Todo consumidor de combustibles rurales, tiene derecho a hacer uso del beneficio económico que le deparan las leyes referenciadas, en la medida de lo que legítimamente le corresponde, pudiendo comprar bajo su entera responsabilidad todo el combustible que *necesita, pero estando obligado a dar cuenta de sus consumos conforme a* las instrucciones que para cada caso determinado suministra, insertándose en la libreta que asigna a cada motocultor, la Oficina Técnica de Combustibles Rurales de la ANCAP.

La ley del 23 de octubre de 1933 en su artículo segundo, prohibe expresamente el uso de combustibles rurales **en autos, camiones de transporte, de pasajeros y cargas en general, y motores de luz eléctrica.**

A los efectos del debido conocimiento, de los señores propietarios de motores en general, reiteramos que:

Ningún propietario de motor podrá hacer uso de combustibles exonerados, sin estar previamente inscripto y habilitado por la Oficina Técnica de Combustibles Rurales de la ANCAP, y poseer la correspondiente libreta de Compras y Trabajos a Motor, no pudiendo hacer uso del combustible rural que adquiere, nada más que en los motores y trabajos expresamente autorizados .

Las sanciones establecidas para los infractores que contravienen lo dispuesto son: **DOSCIENTOS PESOS ($ 200.00), la primera vez, QUINIENTOS PESOS ($ 500.00), la segunda vez, y decomiso del vehículo o motor tomado en infracción, la tercera vez.**

Si las multas impuestas no son abonadas al hacerse la intimación por vía administrativa, se prosigue su cobro por vía judicial, pudiendo llegarse hasta el embargo del vehículo o motor, y demás bienes del infractor.

La ley faculta a nuestros inspectores a revisar toda clase de vehículos a motor en la vía pública, y a inspeccionar los predios de los productores inscriptos y motores que se encuentren en ellos, sean o no del propietario del establecimiento; en caso de encontrar resistencia en el cumplimiento de su cometido, de acuerdo con la ley, pueden pedir auxilio a la policía.

Nuestra gestión fiscal se cumple rigurosamente, sin contemplaciones ni excepciones, a fin de hacer imposible que los infractores eludan las sanciones correspondientes, asegurando de esta manera el estricto cumpli*miento* de lo dispuesto por la ley, e impidiéndolo por todos los medios que la misma ha puesto al servicio de la gestión fiscal que nos está encomendada.

Las leyes de exoneración de los combustibles destinados a usos rurales en general, cuya distribución y contralor nos está encomendada por la ley de creación de nuestro Organismo (15 de octubre de 1931), beneficia directamente al productor rural ,y es a quien por consiguiente debe interesar más, que no se haga uso indebido, y por lo mismo que no se incurra en las infracciones constatadas que motivan este llamado de atención, que esperamos encontrará eco simpático, por lo que tiene de previsión y asesoramiento, para quienes erróneamente se crean tutelados por la impunidad.

¡¡¡ PROGRESO !!!

Actualmente, toda la campaña de nuestra República se encuentra motorizada, gracias a las facilidades introducidas por la ANCAP, con la venta de combustibles para usos rurales.

Esta formidable obra de fomento agropecuario que realiza el citado Organismo, debe ser comprendida en su justo valor por nuestros hombres de trabajo, contribuyendo en la medida de sus fuerzas para que el espíritu de esas sabias leyes no sea desnaturalizado en su aplicación práctica, al usar indebidamente los combustibles de referencia.

Vistas como las que ilustran esta nota, pueden apreciarse hoy por doquier y demuestran el progreso alcanzado por nuestro pueblo en sus medios de trabajo, al sustituir métodos y medios arcaicos e ineficaces por los elementos más modernos.

La ANCAP que estimula en toda forma la gran obra que realizan nuestros hombres de campo, espera que éstos comprendan exactamente el valor de esta amistad y los exhorta a no infringir las leyes que rigen el uso de combustibles rurales, cosa que el Organismo no tiene más remedio que penar como corresponde.

Construcción de un rancho campero típicamente criollo

Por el Ingeniero Agrónomo EUGENIO M. TOPOLANSKI

ESTE trabajo, cuya finalidad es ayudarle al hombre de campo a construir mejor su rancho, sin salirse del estilo típico que nos legó el pasado y dentro de las comodidades que por tradición, más que por otra cosa, el campesino acepta.

Queremos que el rancho rústico sea más higiénico para el cuerpo y para el alma del rural y deseamos que vaya asimilando, con el correr de los años, un mayor número de comodidades, llevándolo insensiblemente a un medio más moral y más saludable de vida.

Será esta una obra larga, en la que, tendrá que influir en ella la escuelita rural, los municipios y las escuelas industriales, sin contar la acción que a otras autoridades les incumbe hacer, por ejemplo las sanitarias.

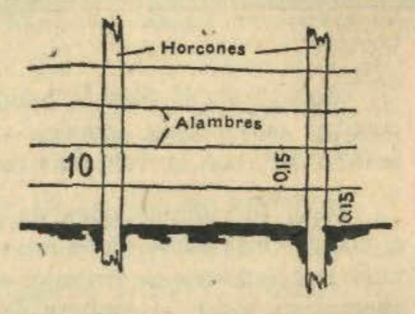
La vida íntima del poblador rural se desarrolla por lo general en un medio sumamente rudimentario, privado a menudo de las más sencillas comodidades.

El aspecto muchas veces miserable de las construcciones rurales se debe casi siempre a una mala utilización de los materiales que brinda la naturaleza. Estos materiales no son ni malos ni malsanos, están mal empleados y peor dispuestos.

A que estas cosas se hagan bien es a lo que tienden estas publicaciones.

DE BARRO PISADO ARMADO

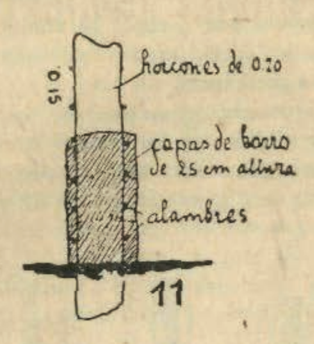
Lo mismo que en el sistema de paredes de fajina, se dispone primeramente los horcones. La distancia de éstos puede ser de cuatro metros. Estos horcones deben ser del tipo A. También a cada lado de las aberturas debe colocarse un horcón del tipo A ambos lados de los horcones se co-



locará alambre en sentido horizontal y a doce centímetros de distancia unos de otros (figs. 10 y 11). Téngase especial cuidado de que éstos queden perfectamente estirados y engrampados en cada horcón. Lo mismo que en el sistema anterior debe quincharse por lo menos una parte de la cobertura antes de empezar a colocar el barro.

El barro a usarse debe tener una consistencia algo más seca que la masilla en uso.

El ancho de las paredes será de 30 a 40 ctms. (fig. 11). Se empieza



por colocar el barro a lo largo de la pared y en todo su ancho y hasta una altura máxima de 25 ctms. Una vez colocado el barro en todas las paredes a esta altura debe suspenderse el trabajo hasta que el barro se seque algo. Una manera práctica de conocer el momento de continuar es cuando un cuchillo de punta entre con dificultad en el barro. Entonces puede colocarse una segunda capa de barro en la misma forma, pero nunca mayor de 25 ctsms. de alto. Se vuelve a esperar y así sucesivamente hasta terminar toda la pared.

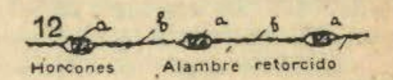
Si una pared de esta clase se hace en tramos más altos se corre el riesgo de que la pared se desmorone, o que se produzcan fuertes rajaduras al secarse el barro. En verano, soplando vientos muy secantes, debe resguardarse la parte fresca de la pared con arpilleras o cualquier otra protección a fin de que no se seque demasiado ligero, y se produzcan rajaduras. Una vez terminadas las paredes en esta forma, se dejan secar por unos dos meses. Al cabo de este tiempo se producirán en la pared infinidad de pequeñas rajaduras, pero que no son de efecto perjudicial. Es entonces el momento en que debe procederse al revoque de éstas. Las rajaduras más profundas y anchas deben limpiarse bien y rellenarse con barro, que se acuñará perfectamente con un palo u otro objeto apropiado. Repasadas las rajaduras se empieza el revoque en la misma forma como se hacía en las paredes de fajina.

Es de hacer notar aquí que estas paredes y las de terrón son las más fuertes de todos los sistemas de construcción rústica.

He visto deshacer paredes de esta clase, donde fué necesario utilizar un pico, el cual con mucha dificultad se abría brecha. Estas paredes se prestan para construcciones de algún mayor valor, especialmente si son revocadas con cal, arena y portland.

DE TRENZAS DE BARRO O CHORIZO

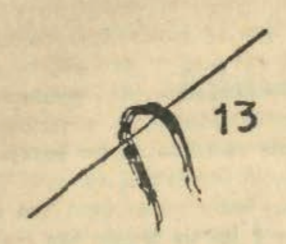
Este sistema, lo mismo que los dos anteriores, descansa sobre horcones.



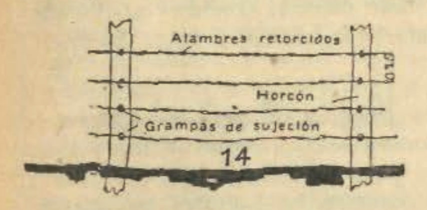
Armados los horcones con sus soleras, se colocan los alambres (fig. 12) a ambos lados de los horcones y retorcidos entre sí. A cada 25 centímetros debe ir una hilera de alambres (fig. 14). Téngase especial cuidado de que estos alambres queden perfectamente estirados.

Ahora se toman las trenzas de barro o chorizos, que se preparan de la siguiente manera:

Puede utilizarse cualquier paja, pero las mejores son: la mansa, brava, totora, centeno y junco. Se toma un manojo de paja por una punta y se sacude para desprender los trozos sueltos o cortos. Se extiende la paja sobre el barro sin soltar la punta y se empieza por hacer dar vuelta enérgicamente a ésta. En estas vueltas



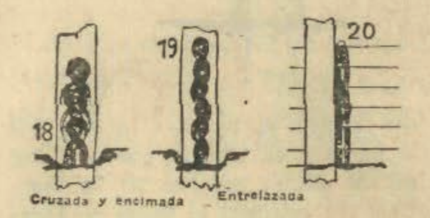
las trenzas se empaparán completamente de barro. Como es lógico, este barro debe ser bastante líquido. Al hacer dar a la paja el movimiento de rotación, trátese que este movimiento se asiempre para el mismo lado. Estas trenzas de barro se colocan sobre el alambre inferior, doblados a la mitad y empezando desde un costado de un horcón (fig. 13). La trenza así colocada se dobla en dos y se aprieta fuertemente. Después se pone la trenza siguiente, bien arri-



mada a la anterior. Se sigue así hasta llenar todo el primer alambre del edificio. Inmediatamente puede seguirse con el segundo alambre en la misma forma, cuidando de que la trenza superior cubra por lo menos la mitad de la inferior (fig. 15). Des-

pués de terminada la pared se desbarba ésta con una pala bien afilada, para alisarla algo. Terminado el desbarbe, puede darse el revoque como de costumbre.

La manera de aplicar las trenzas tienen diferentes variantes, que fácilmente se entienden por los croquis de las figuras 16, 17, 18, 19 y 20.



VARIANTES

Estas variantes sólo las citaremos, pues con las explicaciones anteriores puede ejecutarse cualquiera de éstas.

a) Paredes de piedras sueltas, asentadas en barro con anclaje para el techo, como en paredes de terrón.

b) Paredes de pedregullo y barro entre tablas a manera de hormigón.

c) Muros Pisé, utilizándose para éstos tierra ligeramente húmeda y fuertemente apisonada entre una armadura de madera.

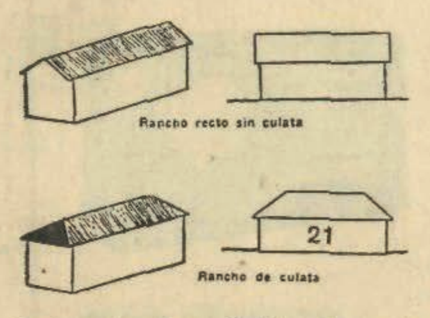
d) Muros de adobe. Son ladrillos de barro crudo, simplemente secados de mayor tamaño. Da muy buenos resultados.

e) Muros de paja prensada y revocada. Son fardos de paja de trilla bien enfardados, a prensa motor y apilados. Luego se revocan.

T E C H O S

Trataremos en este capítulo de las dos partes que constituyen los techos usuales en campaña: las armaduras de madera y las cubiertas.

A pesar de haber armaduras mucho mejores y más fuertes que las que se usan vulgarmente, describiré éstas por ser las más corrientes y de más fácil construcción. Los materiales para éstas se encuentran en campaña a mano. La calidad de éstas difiere mucho, pero las circunstancias indicarán cuál se debe elegir. Por lo general, lo más difícil de conseguir es el material para las coberturas, pero también aquí nos ayu-



Rancho recto sin culata

Rancho de culata

da la naturaleza. Cultivando centeno se podrá utilizar su paja para hacer una buena cobertura. El centeno debe cortarse a hoz antes de su madurez completa y atarlo en pequeñas gavillas para dejarlo secar.

Los materiales más corrientes para ra las coberturas son en orden de importancia y calidad los siguientes: paja brava, totora, paja mansa, maciega, centeno, junco, etc.

En algunos lados he visto sistemas muy interesantes de cubiertas, que bien merecen un estudio detenido para fijar su conveniencia en la aplicación rural. Me refiero a los techos de caña de bambú rajadas al medio, ripia de palma en forma de teja, tejas de eucaliptus curado, trenzas o chorizos de barro, etc. De ellos volveré más adelante a hablar.

Se alega en muchos casos que los techos de paja son insalubres. Sería el caso estudiar mejor este punto. Más bien creo que eso depende de la manera de ser construídos y del cuidado que reciben posteriormente. He visto muchísimas veces desarmar cubiertas de paja bien hechas, y no he podido comprobar entre éstas ninguna clase de bichos. Quizá existan más bichos entre las chapas de zinc y su asiento de madera que en un techo de paja. Lo que hace que un techo sea insalubre, se debe en el 99 o|o de los casos, a sus habitantes. Véase sino la cantidad de casitas bien construídas, con excelentes techos de mampostería, y obsérvese la cantidad de telarañas que penden de los techos y mochetas. El habitante aseado tendrá su habitación aseada; para él, el material juega un papel secundario. Claro está que mucho mejor serían techos de tejas, amianto, hormigón, etc., pero el costo elevado impide su uso corriente. No queda, pues, otro remedio que recurrir a los materiales que nos brinda la naturaleza, tratando de mejorarlos en lo posible con una aplicación esmerada.

ARMADURAS O ESTRUCTURAS DE MADERA

Describiré aquí el sistema corriente adoptado en casi toda nuestra campaña y que en la práctica ha demostrado ser muy eficiente, más empleando maderas de monte labradas a mano. Siempre es conveniente utilizar maderas curadas para evitar en lo posible la polilla.

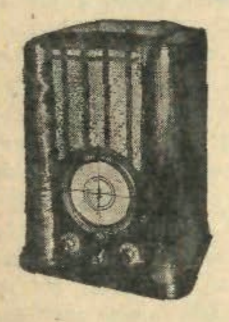
Para mejor comprensión describiré el sistema más corriente, por ser el más sencillo y de fácil aplicación. De él es posible sacar una infinidad de variantes. Rancho recto sin culata (fig. 21).

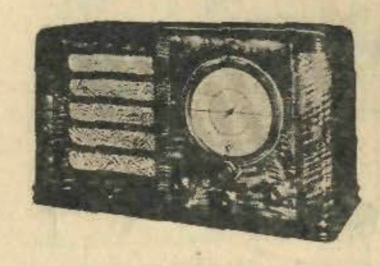
Terminadas las paredes con sus

HAGA MAS CONFORTABLE
su vida de campo.

Luz y radio a bajo costo

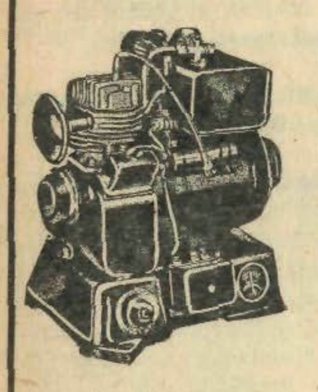
RECEPTORES *Pilot* PARA 6 Y 32 VOLTS.





GRUPO ELECTRÓGENO "ELECTRA"

6 volts, 200 watts, para alumbrado



CARGADOR A VIENTO DE BATERIA

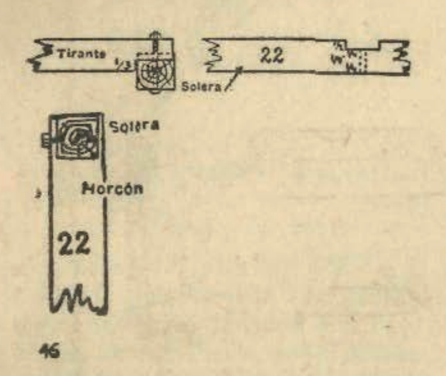
BATERIA HART

SOLICITENOS INFORMACION DETALLADA

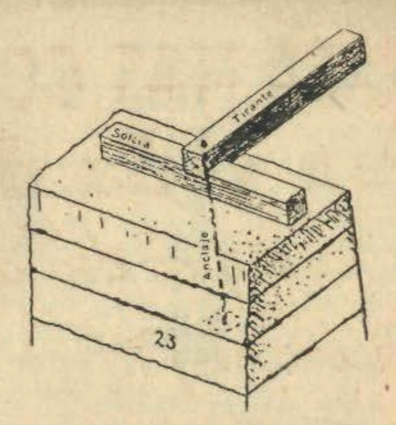
DANREE & Cía. 568-25 de Mayo-576 Montevideo

soleras se colocan sobre éstas los tirantes. Uno en cada extremo del edificio y otro a cuatro metros de éstos.

Debe elegirse, para esto, madera todo lo más derecha posible. Si tuviera alguna curva, ésta deberá quedar hacia arriba. El tirante llevará una encarnadura (fig. 22) de un tercio de su grosor en cada pun-

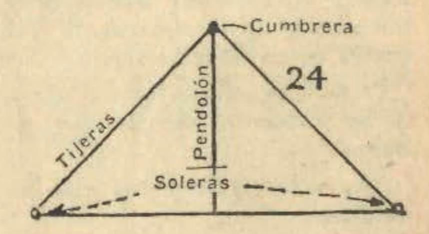


ta, para encajar perfectamente en la solera. Esta también tendrá un pequeño encarne de un cuarto de su espesor. El tirante debe terminar a plomo con la solera. Según la calidad de construcción, se sujeta éste a la solera por medio de clavos o de bulones deben colocarse en la solera antes de sujetarse ésta a la pared. Siendo sujeta la solera por medio anclajes a la pared, puede utilizarse éstos para apretar la solera con el tirante (fig. 23). En el medio del tirante se levantará un pendolón, que es un trozo de madera que va desde el tirante hasta la cumbrera (fig. 24). El largo del pendolón determinará la pendiente del techo. Es costumbre en campaña dar al pendolón la mitad del ancho del edificio. Es decir, un edificio de 4 metros de ancho tendrá un pendolón de dos metros. Estos dos metros se toman midiendo desde la parte inferior del ti-

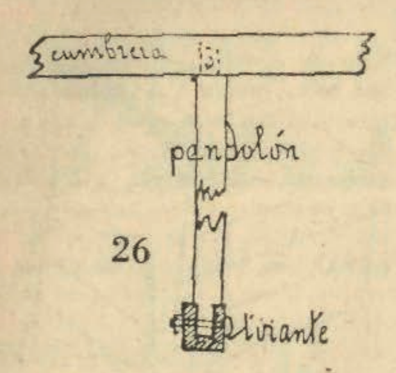


rante (suponiendo que sea recto) hasta la parte de arriba de la cumbrera. Es aconsejable tomar una mayor altura. Una altura de los dos tercios del ancho dará una pendiente fuerte al techo, lo cual será en beneficio de la conservación de la paja y dará mejor aspecto a toda la construcción. En este caso un edificio de cuatro metros de ancho tendrá un pendolón de 2.66 m.

Tanto el tirante como la cumbrera deben ir unidos al pendolón en caja y espiga con un bulón. Parados to-



dos los pendolones sobre los tirantes con sus espigas prontas, se le clavarán a éstos provisoriamente dos puntales (fig. 25). Preparados así los pendolones perfectamente aplomados, se puede levantar sobre ellos la cumbrera. A ésta se le habrá hecho previamente las cajas para las espigas de los pendolones. En seguida se abulona o clava perfectamente.



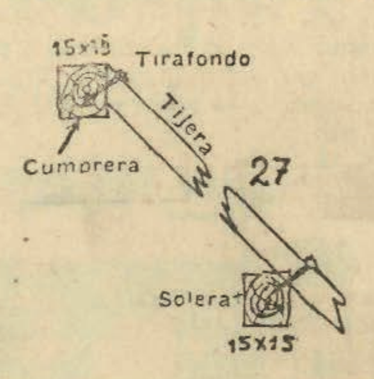
Ahora debemos colocar las tijeras. De éstas es necesario dar antes algunos datos. Las medidas máximas y mínimas son de 12 a 6 centímetros. Deben ser labradas por lo menos a dos caras. Al colocarse las tijeras, téngase cuidado de colocarlas con la parte más gruesa para arriba. Se hace eso para contrarrestar en algo el efecto que tendrá la paja sobre la pendiente, que irá colocada con la parte más gruesa para abajo. En esta clase de armaduras las tijeras no se apoyan sobre los tirantes. Llamemos a esta clase de armadura: armadura criolla. Debe tenerse especial cuidado de que todas las tijeras queden en un mismo plano.

Primero se colocan las dos tijeras de los extremos, después dos del centro.

El cuadro siguiente nos dará las medidas:

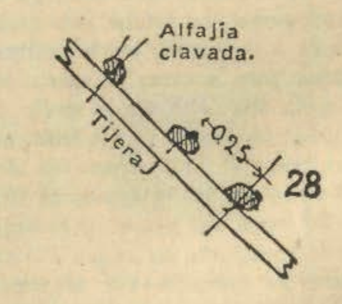
Cubiertas	Distancias de: Tijeras	Varillas
1) Cañas de bambú rajadas	1.50 mts.	0.20 mts.
2) Ripia de palmas	1.50 "	no lleva
3) Pajas, totoras, juncos	1.20 "	0.25 mts.
4) Chapas de zinc	1.20 "	3xchapa
5) Chapas amianto	1.20 "	3xchapa
6) Tejas de eucaliptus	1.20 "	s|medida
7) Tejas francesas y españolas ...	1.00 "	s|medida
8) Trenzas de barro	0.80 "	0.20 mts.
9) Ladrillos	0.80 "	s|medida

Luego se tienden unos hilos, y de esta manera todas las tijeras quedarán en un mismo plano. Por lo general las tijeras van simplemente clavadas a la cumbrera y a la so-

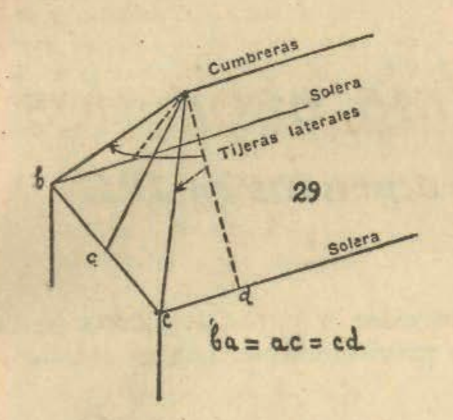


lera. Sólo en caso de disponer de tijeras muy seleccionadas, no menores de un diámetro de 10 centímetros pueden llevar unos encastres con tirafondos, como lo indica la figura 27. Las tijeras deben sobresalir de la pared unos 50 cents., para que el agua que cae de los techos no pegue sobre las paredes. Según la clase de las cubiertas, las tijeras estarán más o menos separadas.

Encima de las tijeras se colocan las varillas o alfajías. Sobre éstas

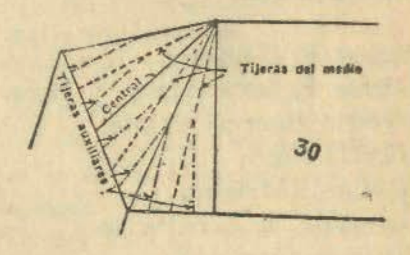


va directamente la cubierta (fig. 28). Para las cubiertas de materiales naturales pueden utilizarse varillas redondas, pero deben ser descascaradas. Se prestan mucho, para esto,



las de álamo, sauces, mimbre, eucaliptus, etc. En los montes naturales hay una gran variedad de árboles aptos para las armaduras. Las varillas van simplemente clavadas. La primera se pone a 5 o 7 ctms. de de la punta inferior de la tijera.

Quedan por explicar las armaduras para cubiertas de culata (fig. 21 abajo). Son éstas las que tienen pendiente en los cuatro frentes del edificio. Por lo general se da a la culata la misma pendiente que a las otras partes del techo. Para conseguir eso debe hacerse terminar la cumbrera a la misma distancia que hay entre a) y b) (fig. 29). Se coloca una tijera justo en la mitad del ancho del frente de la culata (figura 30). Cada una de las partes que quedan se reparte a la mitad, saliendo de allí otra tijera a la cumbrera (fig. 30 b). La solera de culata queda ahora dividida en cuatro partes iguales. Cada una de estas partes se vuelve a dividir en dos, saliendo desde este punto una tijera corta (figura 29 c) al medio de las tijeras d y b. Sobre estas tijeras se colocan las varillas como en los demás casos.



Con esto quedan explicadas en términos generales las armaduras rurales o criollas. Según las necesidades, la importancia y calidad de la construcción se modificarán en sus detalles.

En la próxima edición terminaremos este interesante trabajo, dejando, como lo dijimos, el rancho terminado.

ADIVINA, ADIVINADOR

—¿Qué es una cosa que habla y no tiene boca ni voz?...

—El libro.

—No; no está hecha de papel.

—El disco del fonógrafo.

—No; no es negra ni circular.

—La pantalla del cine.

—Tampoco; vive a la luz del sol y no en la obscuridad ni a la luz eléctrica.

—La carta.

—No tiene estampilla ni escrito alguno.

—Dame otro dato: ¿habla con palabras ...

—No; se expresa en perfume y en color.

—Ya sé; ya sé: las flores que llaman a los insectos para el acto de la polenización.

Seguros de Vida abonados

por fallecimiemtos ocurridos en 1937

Personas fallecidas en *Montevideo* y cuyos familiares cobraron los seguros de Vida que, previsoramente, habían constituído aquéllas:

Rafael F. Ximenez
Héctor Uriarte Acosta y Lara
Silverio Huertas Preste
Nicolás Nigro
Abelino Rodríguez
Orosmán M. Echevarría
Silvio R. Gugliucci
José Levrato
Juan J. Garibaldi
Enrique Ruiz
Francisco Ghigliani
Eleazar R. Plat
Humberto Ordono
Ramón P. Castillo
Américo Solano Milich
Manuel P. Rocha
Regino Percel Ríos
Víctor P. Lértora
Aquiles Rezendes
Emilio A. Arteaga
Venancio V. García
Ernesto F. Joanicó
César de la Bandera Buero
José García Bertoa
Juan C. Patiño Pereyra
Manuel T. Balbi
Juan M. Abella Viera
Félix Solano (hijo).
Alberto F. Testa

Raúl Bastos
Raúl R. Pérez
Félix Cardellino
Santiago Villar
Bautista Girino
Emilio Colombo Bay
Francisco Medina
Severo Luciano Pereyra
Ricardo Cantera
Mario G. Savini
Ciriaco Pintado
Pascual Camarano
Juan E. Casales
Leopoldo Torrado
Arturo Barros
Pedro Machado
Julio Ruiz Ocanto
David Cammisa
Laurentino Rodríguez
Fernando Pérez
Joaquín B. Rodríguez
Demetrio Martínez Vazquez
Francisco Fernández Sierra
Enrique Revello
Arturo Demaestri
Miguel J. Cuñarro
Prudencio de Pena
Teófilo B. Piñeyro Chain
Mario Arias

Aquiles Resendez
Benito Piedrahita
Bartolomé R. Triay
Martín Espondaburu
Félix P. Barale
Lorenzo Camıo
Francisco Cantisani
Francisco Solano Pereyra
Antonio V. S. Roselló
Eduardo Marié
Justo G. Gonzalez
Víctor Monteverde
Santos J. Martínez Aguirre
Gabriel Barba Acevedo
Roberto Paganini
Baldirio C. Francesch
Eduardo Díaz Falp
Roberto E. Rodríguez Aramburu
Enrique Storace
Aniceto Patrón
Juan Charlone
Lamadrid Rodríguez
Alfredo Castilla
Alfredo Gasparini
Natalio C. Arbelo
Aristóteles P. Ríos
Efrain Scarone
Leandro Gómez
José Rodríguez
Roberto Wilson Raggio
Antonio Perazzo Rodríguez
Gualberto Costa
Romeo D. Ferreiro
Carlos F. Sitjar
Juan P. Cardozo
Enrique Nogueira
Atilio R. Buriano
Alfredo Alvez
Dalmiro Castiñeira
Carlos Welker Legeren
Armando F. Galli
José F. Largher
Juan Camors
Angel C. Chaves
Antonio Peraza
Arturo Rodríguez Silva
Bartolomé Polero
Rudecindo Iglesias
José P. Lladó
Higinio J. P. Yoncoli
Venancio López Labandera
Nicolás Damianovich
Astrolábio Munilla
Alejandro Tachini
Enrique B. Preto
Héctor A. Mac Coll y Píriz
Julio D. L. Oliveri
Lorenzo Rela
Raúl Pittaluga
Manuel Varela
Rafael Morales
Martirené Acosta
Néstor S. Angeleri
Juan C. Lujan
Carlos M. Pietra
Pablo Fontaina
José J. Beretervide

EN MERCEDES

Fermín G. Padilla
Alfredo Magliacca

EN ARTIGAS

Atilio Dondo

EN NUEVA HELVECIA

Juan Guillermo Greissing

EN TRINIDAD

Ambrosio H. Sassetti

EN PAYSANDU

Víctor Elzear Escobar

EN TREINTA Y TRES

Francisco C. Ipuche

EN TACUAREMBO

Alfredo Gravina

EN SAN JOSE

Héctor Pascual Barrera

EN MALDONADO

Juan J. Ortiz
Eugenio A. Rocha

En CIENTO CINCUENTA hogares, el Banco distribuyó en diez meses de 1937 y por concepto de los SEGUROS DE VIDA que tenían cada una de las personas fallecidas comprendidas en la precedente lista:

$ 281.198.42

Innecesario resulta insistir sobre la importancia de esa cifra y sus BENEFICIOS INMEDIATOS al ingresar a esos hogares.

Adiestramiento de los novillos para bueyes

El menos importante de los renglones explotables en los animales vacunos es la utilización de sus fuerzas para la realización de los trabajos agrícolas, particularmente para arar y rastrear la tierra, como para la tracción de carretas en la campaña, etc.

En muchos países de Europa se utilizan para el trabajo no sólo los bueyes sino también las vacas y toros. En nuestro país estos últimos no se emplean; las vacas pocas veces y sólo en pequeñas explotaciones, siendo, por lo general, el buey, o sea el novillo manso castrado adiestrado para el tiro.

Los toros son más difíciles de amansar por su temperamento; las vacas rinden menos trabajo que el buey; además, trabajando, sufre la producción lechera y se corre riesgo de que un trabajo fuerte o violento pueda ocasionar un aborto.

El trabajo que realiza el buey es lento y su utilización puede tener ventajas en determinadas circunstancias, así como cuando

se necesita trabajar en tierras pesadas, arar hondo, o en pendientes o cuestas pronunciadas, resultando a veces más económico que el caballo. Sin embargo, se prefiere, por regla general, éste, por su rapidez y rendimiento en las tareas agrícolas y en la tracción de vehículos y máquinas de cultivo.

Los vacunos se utilizan en el trabajo durante algunos años y después se engordan para terminar su carrera en el matadero.

Conformación que debe poseer el bovino para un máximo de rendimiento de trabajo

Siendo el trabajo en los vacunos de una importancia completamente secundaria, sería un error preocuparse de producir animales vacunos en vista de la finalidad de la fuerza motriz, debiendo siempre orientarse la mejora de los ganados en el sentido de una mayor producción y mejor caliad de carne o leche, que son las dos funciones principales explotables económicamente.

Desde el punto de vista de la obtención de buenos bueyes, elegiríamos los novillos que tuvieran un buen desarrollo del cuerpo, con largos y gruesos huesos y de sólida musculatura. La cabeza deberá ser fuerte, provista de cuernos gruesos, bien rígidos hacia los lados y hacia adelante, y pescuezo corto y musculoso; además, deben tener un temperamento tranquilo.

Buenos bueyes se consiguen en el país con novillos de raza Hereford, la cruza Hereford con el Durham o de raza Normando, etc. El buey de tipo criollo es chico, pero ofrece las ventajas de ser muy rústico, resistente y de fuerzas no despreciables.

Edad más apropiada para el amanse de novillos

En Europa se comienza muy temprano a amansar los novillos para bueyes. Generalmente alrededor de los dieciocho meses comienza el adiestramiento, haciéndolos trabajar poco al principio, según la eficiencia de sus fuerzas.

En nuestro país, los novillos se les empieza a adiestrar para bueyes recién de los dos y medio a tres años. No hay conveniencia ninguna en hacerlo antes. La alimentación a campo, sin alimento complementario, no permite al animal adquirir un desarrollo tan grande y rápido como en Europa, donde la alimentación es más intensiva y que no sufren durante el invierno la escasez de alimento, como pasa en general aquí.

En nuestro país, el novillo de un año y medio y de dos años no tiene desarrollo suficiente ni fuerzas para que pueda rendir trabajo efectivo en la tracción; debe esperarse por eso hasta la edad, por lo menos, de dos y medio o tres años, según los animales.

Edad en que los bueyes deben retirarse del trabajo para su engorde

Una buena edad para dar fin a su vida de trabajo en los bueyes es alrededor de los diez años. El animal a esa edad ha podido dar buenos beneficios en su trabajo durante varios años.

Tratándose de bueyes que por su trabajo, su docilidad, etcétera, sean excepcionales, no podrán aun pretender sacar de ellos un mayor provecho; pero antes se deberá examinar su dentición. No se debe esperar a que se le caigan los dientes, o que estén hechos raigones, porque son muy difíciles de engordar y se habrá perdido en muchos casos su valor material. Hay que echarlos a la invernada cuando todavía conservan dientes, que le permitan comer para engordar. Lo contrario es un error económico.

Mantención y exigencia de trabajo

El buey necesita buena alimentación si es que se pretende que el animal responda a un buen rendimiento de trabajo.

Tratándose de una alimentación de pasto natural del campo, no puede trabajar más que medio día, necesitando el resto del día para alimentarse, rumiar y descansar. Nos referimos en este caso a la realización de trabajos de labor agrícola.

Si el animal recibe una alimentación suplementaria que aumente su poder alimenticio, se le podrá exigir una mayor duración en su tiempo de trabajo, pero habrá que dejarle lo necesario para su descanso, alimentación y rumiación.

Tratándose de bueyes destinados al transporte de carretas, con alimentación de pasto del campo, antes de uncirlos de mañana convendrá darles, al menos, una hora para su alimentación, y de dos o tres horas al mediodía, antes de prenderlos al yugo, así como soltarlos temprano de tarde.

En invierno y en los días fríos del año habrá que desprenderlos del yugo al menos media o una hora antes de que se haya puesto el sol, para evitar que estando sudados los perjudique el frío de la noche.

En verano no se hará trabajar en las horas de más calor, que deberán aprovechar para tener un buen descanso, a cambio de empezar el trabajo más temprano a la mañana y terminar la tarea algo después en la tarde.

Noches de verano, y sobre todo si hay luna, son muy apropiadas para la marcha, teniendo después casi todo el día para el descanso y alimentación.

Muy conveniente es guardar, para ayudar a la alimentación de bueyes en invierno, la paja de avena, trigo, chala de maíz, las que si bien no ofrecen gran valor alimenticio contribuyen a ayudar a la mantención.

Es siempre aconsejable que los bueyes en el trabajo sean dirigidos por una misma persona, evitando los cambios en lo posible, pues de lo contrario fácilmente los bueyes se vuelven defectuosos debido a la diferencia en el trato y en la forma de conducción y dirección de las diferentes personas.

Debe tratarse de enseñar a los bueyes a que trabajen sin utilizarse la picana con clavo, y que obedezcan al grito del boyero o al toque de la picana sin clavo.

No debe permitirse, en ningún caso, el uso de la picana con clavo, que hiere brutalmente al animal.

Amanse y adiestramiento de novillos para bueyes

Teniendo en cuenta las consideraciones que hemos expuesto anteriormente con respecto a la confrontación del animal vacuno de trabajo, se elegirán los novillos de edad apropiada y que tengan un temperamento más tranquilo, más calmoso, lo que facilitará su amanse.

Muy conveniente resulta el empleo de novillos tamberos; es decir, de animales hijos de lechera que, criados en tambos o lecherías, son más fáciles de hacerlos bueyes.

Para proceder al amanse de novillos para bueyes hay que tener en cuenta si son dóciles y más o menos mansos, pudiéndose, en tales casos, enlazarlos y uncirlos directamente al yugo en una carreta o de una rastra, donde sus otros compañeros sean bueyes hechos y mansos, que le servirán de ejemplo. Al novillo uncido por primera vez se le hará trabajar poco, aumentándose después, a medida que se habitúe al trabajo, y que no gaste tantas energías inútiles, como lo hace en sus comienzos, al querer desprenderse del yugo al que se encuentra atado.

No deberán uncirse dos novillos al mismo tiempo en una carreta, para hacerlos bueyes, sino que deberá uncirse de a uno por vez. Solamente cuando estén algo adiestrados se podrá uncir dos, lo que habrá de resolverse según las circunstancias del momento.

No debe olvidarse que a todo novillo destinado a buey se le debe despuntar las guampas; es decir, cortarles las extremidades de los cuernos, lo que, aparte de hacer al animal menos peligroso, sirve de indicación de que es o será buey.

Para que el amanse y adiestramiento de los novillos se continúe en forma regular, convendrá al principio uncirlos todos los días, o día por medio, de preferencia durante las horas de la mañana, que son las mejores para el trabajo. Poco a poco los animales se van acostumbrando al yugo, y en poco tiempo, si el novillo ha sido elegido manso, se habrá obtenido un buey. Ahora, para que éste sea buen arador, o bien manso, pasará algún tiempo, variando esto según los animales, según su individualidad, su idiosincrasia, así como también dependerá de la persona que los dirige, como del trabajo que realicen en una forma más o menos continuada.

No disponiéndose de novillos tamberos o un poco mansos, de

Casa o Campo

HIPOTECADO

SALVE EL GRAVAMEN

realizando su Seguro de Vida DOTAL mixto

A su vencimiento tendrá salvada la deuda y AHORRADO el valor de la hipoteca

En caso de fallecimiento se pagará el saldo de la deuda

Y EL EXCEDENTE IRA A LA FAMILIA

temperamento tranquilo, se podrá emplear otro procedimiento, de acuerdo con las circunstancias. Para ello prestará mucha utilidad un palenque, que debe ser hecho con un poste grueso de madera dura, como quebracho, ñandubay, algarrobo, etc., enterrando una parte del mismo en el terreno, donde debe quedar sólidamente fijado.

En lugar de un poste pueden colocarse dos postes, separados un trecho uno de otro, uniéndolos en su parte superior por un travesaño, también de madera dura.

Disponiendo de un palenque en la forma indicada se conducirá el novillo al lugar de amanse, se le enlazará y se le obligará a ir al palenque, en donde se le atará firmemente, utilizando para ello una coyunda o una tira de cuero crudo. Una vez atado se procederá al despuntamiento de los cuernos.

Estos trabajos de amanse convendrá realizarlos de mañana, comenzando bien temprano, de modo que los novillos estén en el palenque durante algunas horas, antes de mediodía.

El novillo una vez palenqueado, no se suelta solo, sino que se le debe acollarar a un buey viejo y manso, para soltarlos juntos los dos en el campo.

De esa manera no sólo se evita el trabajo de tener que estar enlazando todos los días al novillo para uncirlo al yugo, sino que también se consigue que se habitúe a la marcha tranquila del buey y que el amanse sea así más fácil y rápido.

Para acollarar el novillo al buey se puede utilizar una soga o unas tiras trenzadas de cuero crudo, con las que en forma de collar se atan al otro del pescuezo. Después que el novillo ha sido palenqueado una vez o dos se le unce al yugo.

Muy práctico y de buenos resultados para el amanse de novillos chúcaros es utilizar un yugo para tres animales, unciendo dos bueyes mansos y pesados en los lados de afuera y el novillo en el medio.

Uncidos los tres animales, se les hará caminar así durante una o dos horas o bien algo más. El novillo, como es natural, tratará de desembarazarse del yugo, pero no tendrá más remedio que seguir por el camino que se le quiere llevar. Una persona conducirá los tres animales, utilizando la orejera, que es una tira larga de cuero o soga, que atada al yugo pasa enlazando la oreja del buey del lado izquierdo.

Los días siguientes se volverá a uncir el novillo en la misma forma, y una vez que se acostumbre al yugo y a sus compañeros,

marchando sin mayor dificultad, se les hará arrastrar una rastra de dientes por ejemplo, para habituarlo al tiro.

Cuando se considere que el novillo se ha amansado lo suficiente para poderlo uncir en un yugo para dos animales, se hará así, al yugo de una carreta o de una rastra. En estos casos se le uncirá en la yunta de atrás, si son cuatro los bueyes a tirar de la carreta, o bien en la yunta del medio, si son seis los animales que la arrastrarán; pero de ningún modo en la yunta delantera hasta tanto no esté bien manso y adiestrado.

Hay conveniencia siempre en seguir soltando el novillo acollarado al buey, hasta que aquél sea bastante dócil.

Debe tenerse presente que al novillo o buey se le debe uncir siempre del mismo lado del yugo, sea del izquierdo o del derecho, habituándolo a tirar así, porque de lo contrario marchará y tirará mal.

Atalajes de los bueyes

En nuestro país, como en la mayor parte de los países del mundo, los bueyes trabajan o ejercen su fuerza de tracción o tiro uncidos a un yugo doble, utilizando una coyunda, que puede ser hecha con una tira de cuero crudo, como aquí es lo general, o bien soga de cuerda, como es más usado en países europeos.

El yugo doble tiene, como atalaje del buey, varias ventajas, entre otras el poco costo que ello representa; más aún, lo puede hacer el mismo agricultor utilizando maderas de árboles del país. También el yugo puede durar mucho tiempo y no exige mayor cuidado para su conservación. Entre las desventajas, la principal consiste en que no se puede utilizar el máximo de trabajo que puede dar un buey.

No obstante esto, creemos que hoy día es el más conveniente en el país.

El yugo debe ser hecho de madera no muy pesada ni quebradiza, siendo buenos los de madera de sauce. En otras regiones se ha empleado el yugo simple, en que cada buey tiene su yugo independiente, lo cual necesita un adiestramiento especial para ello, ofreciendo el inconveniente de que se hace difícil el tiro parejo de los dos animales al mismo tiempo, no siendo, sobre todo, de la misma fuerza.

Mayor rendimiento de trabajo se obtiene del buey, combinado aquél con el empleo de la collera, efectuando el tiro como *los yeguarizos; pero es un atalaje costoso* y que exige un buen cuidado para su conservación.

Como anexo indispensable al yugo están las llamadas cuartas, que son cadenas gruesas de hierro, llevando un gancho en cada extremidad que sirve para el enganche y el tiro.

UNA NOTICIA HISTORICA: hace ciento cincuenta y seis años, el bravo cacique Tupac-Amarú fué ejecutado. Su muerte debió haber sido horrible: tironeado de las piernas y los brazos por cuatro caballos, acabó en espantosa mutilación.

DESDE EL RIO COLORADO hasta Ushuaia, y desde la cordillera de los Andes hasta el Atlántico, pastan en la meseta patagónica unos quince millones de ovejas, aproximadamente.

Las sustancias minerales en el organismo

Las materias minerales forman en el organismo el 3 a 5 o|o peso vivo de los animales. Estas substancias se encuentran no sólo en las partes sólidas, como en los huesos, sino también en todos los tejidos y líquidos orgánicos y es debido a su regulación en las funciones vitales, el estado de salud. Los huesos contienen de esta proporción de sales minerales las 5|6 partes formando gran parte de ellas 4|5 el fósforo y con predominencia bajo la forma de fosfato cálcico; la otra 1|5 parte la forma la potasa, soda, magnesia, cloro, y en pequeñísimas partes el hierro, manganeso, arsénico, boro, fluor, etc., los que no por estar en ínfimas cantidades son menos indispensables para la vida orgánica. El estudio de las substancias minerales en lo que se refiere al estado de salud será estudiado sobre aquellas substancias cuya desviación o falta produce sensibles alteraciones orgánicas; por lo tanto será desarrollado primordialmente sobre los fosfatos alcalinos, el calcio, potasio y cloruro de sodio, es decir, sobre la sal común. Veremos suscintamente las importantes alteraciones que la disminución de todas estas substancias producen en el organismo y los beneficios que estos obtienen con el aumento de los mismos, ingeridos con los alimentos. Para este estudio con relación a los ganados del país comenzaremos por el estudio del fósforo que es el elemento más necesario y del que más carecen nuestros animales debido a la pobreza de él en los alimentos. El fósforo en combinación con el calcio, es decir el fosfato cálcico, falta en grandes proporciones en casi todas las tierras que constituyen nuestro país, debido a que estas tierras son de formación geológica relativamente reciente y no existen por lo tanto yacimientos de fosfatos ni hay tierras vegetales con abundancia de este elemento; por otra parte la pequeña proporción de fosfatos que estas tierras han tenido se han ido eliminando de ellas por los pastos y transformados en hueso, han salido del país con la exportación de carnes por una parte, y en mayor cantidad por la exportación de hueso, factor este último, muy tenido en cuenta por el gobierno para prohibir la exportación de huesos. Los fosfatos de la tierra dificilmente se reponen y para ello sería necesario gran-

des cantidades de abono superfosfatado lo que costaría ingentes sumas. Por lo tanto si los pastos que comen los animales que pacen en las praderas son pobres en fósforos y cal, estos animales tendrán un déficit de estos elementos en su organismo y como estos elementos son los que forman los huesos, estos animales tendrán un armazón esquelético pobre y muchas veces no suficientemente fuertes para resistir el peso del cuerpo; de aquí, las deformacions óseas que comunmente caracteriza la osteomalacia. De paso diremos también, que algunas veces no sólo se atribuye a estas faltas de elementos estos síntomas, sino a la desviación en la asimilación del fósforo y la cal debido a la alteración de los órganos que intervienen en esta función asimiladora; son estos, órganos de secreciones internas cuyo estudio aún está sin definirse, pero no obstante se ha probado ya esta función en lo que *científicamente se llama metabolismo cálcico y fosfórico.* Vamos a ver ahora como se encuentran el fósforo y el calcio en los alimentos. A este fin los dividiremos en cuatro grandes grupos: el primer grupo comprende aquellos en los que tanto el ácido fosfórico como la cal se encuentran igualmente repartidos y en gran cantidad, son por cierto pocos pero veremos que son los que la naturaleza pone a disposición del organismo que más lo necesita. Tomamos como primero y más importante alimento de origen animal, la leche, que es el alimento que toman los organismos en vía de desarrollo, es decir, los terneros; es este un alimento muy rico en fósforo y calcio; en cuanto a los de origen vegetal, son ciertamente pocos como el único ya citado; son los pastos nuevos de praderas naturales o artificiales. El segundo grupo comprende, alimentos ricos en fósforo, pero pobres en calcio relativamente, conteniendo de dos a quince veces más del primer elemento que del segundo. Estos son generalmente alimentos concentrados, granos, tortas, harinas, por una parte y algunos naturales *como los tubérculos: papas, zanahorias, remolachas, etc.* El tercer grupo lo forman aquellos cuya proporción está a la inversa del anterior, es decir, que contienen más cal que fósforo; en este grupo están los pastos sazonados y las leguminosas. Como vemos estos dos grupos se complementan bien; lo que lógicamente nos lleva a combinarlos cuando hay que echar mano a ellos para la alimentación del ganado. Por fin el cuarto grupo comprende aquellos alimentos pobres en cal y fósforo; son estos las pajas y envolturas de ciertos granos. Naturalmente que esta clasificación se hace para los forrajes que se crían en campo de com-

posición química natural, no en aquellos faltos de estas substancias. La naturaleza de estos alimentos como los hemos venido exponiendo, ha sido dada a base de innumerables experiencias que nos sería largo enumerar, pero que prueban la influencia que estos alimentos tienen sobre el desarrollo orgánico; experiencias hechas en todas las especies principales de animales domésticos en distintos establecimientos de experimentación zootécnica.

ACCION DEL FOSFORO Y LA CAL EN EL CRECIMIENTO

Desde que nace, el ternero necesita para el fácil desarrollo de su esqueleto que aumenta día a día, de una cantidad suficiente de fosfatos y calcio, que recibe por la alimentación láctea de la madre. La leche contiene en su estado normal, siempre una cantidad fija de estos elementos en su composición y no siendo por falta natural en la alimentación de la madre estas proporciones no varían por más que se superfosfaten sus alimentos, es así como en el gran laboratorio del organismo, las composiciones químicas de todos los líquidos conservan invariablemente el mismo porcentaje de las diversas substancias que los componen. Este alimento, la leche de por si es siempre rica en fosfatos y calcio y es como hemos dicho ya, el alimento que contiene más de estas substancias. Es en este orden de ideas como se sabe que en un animal en su primera nutrición retiene más o menos el 75 o|o de ácido fosfórico y el 95 o|o de cal y así un ternero que tome por ejemplo cuatro litros de leche por día, ingiere 9.50 gramos de ácido fosfórico y 7.50 gramos de cal, de los que asimila o mejor dicho, fija el 72.6 o|o del primero y 96.7 o|o del segundo, es decir 6.54 gramos respectivamente. Naturalmente, como hemos dicho ya, siempre que la proporción de estas substancias sean normal en la leche materna, pues en caso contrario, es decir, en caso de carencia naturalmente es necesario suplir ésta en la alimentación superfosfatando el organismo, entonces la leche nuevamente volverá a tener su composición química normal y el excedente es eliminado; lo que significa que el aumento de fósforo y cal en la madre no significa jamás un aumento de estas substancias en la leche; por lo menos hasta ahora no se ha podido constatar lo contrario. Ahora bien: la carencia fosfocálcica en las hembras que amamantan, repercute en el hijo, retardando, impidiendo y desviando su desarrollo, a tal punto que en algunos casos se produce la muerte y es pues necesario tomar medidas a

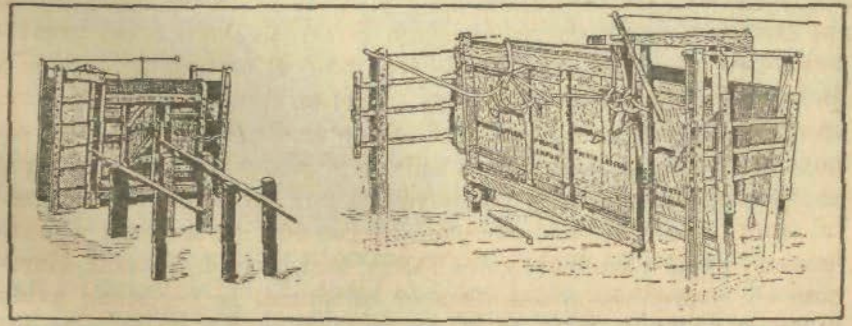
su debido tiempo y corregir este defecto antes que produzca trastornos serios en el joven animal. A nuestro modo de ver es esta una de las causas concurrentes de primordial importancia en la producción del enteque de los terneros. Las consecuencias por lo tanto de esta alimentación anormal se traduce en la falta de desarrollo, no lo hacen en forma normal y así luego el novillo necesita más tiempo para formarse y engordar; máxime, cuando al destete el animal ya adulto no encuentra en los pastos con que se alimenta, aquellas substancias de que carece su organismo.

NUTRICION SALINA

La sal (cloruro de sodio) tiene un rol múltiple como las demás sales minerales. Es para los organismos animales uno de *los elementos más importantes y necesarios o si no el más necesario* e importante de las sales que entran en la composición de la materia viva. Si remontamos a los orígenes de la vida, tenemos argumentos científiocs suficientes para pensar que ésta ha tenido su origen en medio marino, por lo tanto uno de los factores primordiales del origen de la vida, debe haber sido la sal de mar. La primera célula que tuvo vida debió de haber estado en medio salino y por lo tanto las células que sucesivamente ha ido agregando la naturaleza omnipotente para permitir la lucha por la vida a esa célula, se ha desarrollado primitivamente en dicho medio. Hoy a tantos billones de años de distancia, los organismos necesitan como factor importante de la vida de esa misma sal que sirve como medio líquido de la sangre y por ella queda icorporada a todos los órganos; en medio salino viven y se reproducen los glóbulos rojos y el medio salino asegura el buen funcionamiento de todos los órganos, pues todos los líquidos orgánicos contienen sal, ya sea como secreción como lo son las lágrimas o por excreción como la orina. Dado como preámbulo el rol de la sal (cloruro de sodio) en el organismo, vamos a entrar en el detalle particular de su rol en diversas funciones orgánicas. La naturaleza sabia mantiene en los organismos un estado constante de equilibrios salinos y cualquier alteración que en estos organismos se produce ya sea por exceso o por falta, está pronta a corregirlos, poniendo en función los sentidos y órganos que pueden corregir tales faltas. Así, una deficiencia clorurada en el organismo despierta en el animal la necesidad ávida de ingerir sal o a falta de ésta, algo que por su sabor se le pa-

rezca; así vemos animales que buscan tierras salinas para pasarse largas horas lamiéndolas con el fin de proveer a su organismo de sal. El exceso de sal también es objeto de eliminación de parte del organismo, por intermedio de la orina y el sudor, así de este modo se mantiene el equilibrio salino cuya ruptura importa ruptura en equilibrio de la salud. En el hombre y en los animales, la sal tiene también un rol de estimulante, así es como se usa en forma de condimento para hacer alimentos más apetecibles y más gustosos; así naturalmente concurren a suplir la falta de condimento natural del alimento de acuerdo con la teoría substentada por Bunge. Este fisiólogo ha encontrado que el deseo de sal varía según la naturaleza de los alimentos a que son sometidos los animales; así, los hervívoros son muy ávidos de sal y se les ve muchas veces pasar largo tiempo que quitan a su alimentación, lamiendo aquellos lugares que tienen sal; por el contrario, los animales sometidos a un régimen carnívoro o pescívoro son indiferentes para la sal y muchos no la aceptan. En el hombre se ha notado más o menos el mismo fenómeno; así se ha observado que las razas vegetarianas de Oriente necesitan en mayor cantidad que aquellas que siguen el régimen carnívoro u omnívoro como sucede con los esquimales, para los que la sal les es casi desconocida. Bunge compara el tenor en sodio de los distintos alimentos de origen vegetal y animal y los comparó con el tenor en potasio y pudo comprobar que: si bien no es igual, hay entre ellos muy poca diferencia en los alimentos de origen animal, pero por el contrario hay un exceso de potasio sobre el sodio en los vegetales. Así es como el trébol verde, hay 100 partes de potasio por 1 de sodio y en

TORINES o BRETES para CASTRAR, SEÑALAR y DESCORNAR el GANADO



Dos modelos de casillas, de los más prácticos y difundidos en el país

el pasto común está más o menos en una proporción de 3 por 57; variando naturalmente estas proporciones según los terrenos en que estos vegetales crecen. De aquí se deducen las ansias que los hervívoros tienen por el cloruro de sodio al contrario de los carnívoros, ansias que se explican conociendo la función desclorurante que tiene el potasio cuyo mecanismo ha puesto de manifiesto el mismo Bunge en su teoría que está compndiada del siguiente modo: después de la combustión de la substancia orgánica de origen vegetal, que contiene sales de potasio, estas sales se encuentran en la sangre en forma de carbonatos y encontrando el cloruro de sodio que hay en tan grande cantidad en el organismo, se produce una doble descomposición formándose cloruro de potasio y carbonato de sodio; estas sales no son normales del organismo y entonces el organismo las elimina produciéndose así un empobrecimiento en cloro y sodio. Esto es en lo que respecta a la teoría de Bunge, que por ser teoría no termina aún por ser convincente pues da mucha importancia al sodio y la quita al cloro, que tiene indiscutiblemente su gran importancia; pudiéndose constatar así mismo, hechos reales que son un argumento de importancia en contra de esta teoría y son los siguientes: algunas poblaciones vevetarianas del Congo agregan a sus alimentos de potasio por no tener el de sodio y de acuerdo entonces con Bunge, en tales organismos habrían de producirse desastres orgánicos, pero no sucede así por lo que se ve que el cloruro de potasio reemplaza al de sodio sin inconvenientes.

NUTRICION FERRUGINOSA Y YODADA

Para completar este tema sobre nutrición, que suscintamente y al alcance de todos hemos escrito, vamos a hablar un poco de un elemento constitutivo del organismo sobre el cual está basada en gran parte el monumento de la vida, pues juega un rol de suma importancia; es gracias a él que se fija el oxígeno: el hierro. Este entra en la composición de la hemoglobina, elemento que forma los glóbulos rojos sirviéndole de alimento; la oxihemoglobina que se produce con la fijación del oxígeno lleva la vida a todos los tejidos orgánicos, por lo tanto siendo el tejido sanguíneo de tal importancia para la vida y constituyéndolo en gran parte la hemoglobina, en la cual el hierro entra en gran proporción, deducimos el importante papel que éste juega. El hierro entra no obstante en pequeña parte en la constitución de los tejidos, no hay

aún datos precisos respecto a cantidades exactas en los animales, pero sabemos que un hombre que pesa más o menos 70 kilos contiene en su organismo tres gramos a lo sumo de hierro total; por consiguiente tomando un peso medio de 350 kilos de peso de un animal, tendríamos 15 gramos de hierro; hierro que debido a su función de oxidante sanguíneo, tiene que reponer constantemente el organismo por medio de los alimentos vegetales y he aquí un fenómeno que podría "prima facie" considerarse anormal: la leche contiene muy poca cantidad de hierro en suspensión: son sólo algunos miligramos por litro, pero es que la naturaleza en sus profundos misterios, hace nacer al ser con una gran reserva de hierro en su hígado, por eso no necesita la primera alimentación proveerlo de este elemento; al contrario de lo que hace con el fósforo, la cal, el cloro, etc.; elementos que la leche lleva en su composición en cantidad tal que el nuevo ser saca de ella todo lo que necesita para su desarrollo; es por esta misma causa que la lactancia demasiado prolongada da animales en buen estado pero débiles, de músculos poco pigmentosos y predispuestos a las enfermedades del destete; así pues, no conviene destetar demasiado tarde para que los terneros y los corderos pronto comiencen a ingerir hierro suficiente con la alimentación herbacea. También en experiencias recientes se ha comprobado que el cobre posee cualidades semejantes a las del hierro.

CUANDO SU PORVENIR LE SONRIE

A medida que su situación económica mejora, sus necesidades aumentan, en relación al nuevo tren de vida que le llevan a mayores exigencias. — Su actuación social pasa a un plano distinto y acostumbra a los suyos a gastos que debe procurar puedan mantener, aún después que usted llegue a faltar

Dado que se encuentra actualmente en buena situación, el esfuerzo es insensible; el importe de la prima anual de un SEGURO DE VIDA no hará variar demasiado sus gastos y servirá para constituir un capital a disposición de sus herederos en caso de desgracia

Elaboración de manteca en la chacra

LA materia grasa se encuentra en la leche en una proporción variable de acuerdo con la raza, individualidad, principio o final de lactancia, etc. Dicha sustancia, parte esencial de la manteca, se encuentra distribuída en la leche en forma de pequeñísimos glóbulos grasos que tienen la tendencia de subir a la superficie por su menor densidad, cuando el líquido está en reposo. He ahí entonces una forma de separarla: se deja la leche de un día para otro en un recipiente estañado o enlozado, de base un poco estrecha en relación a la altura, con el objeto de que al subir, la materia grasa se acumule formando una capa espesa, fácil de separar. Si el recipiente fuera de base ancha en relación a la altura que ocupa la leche, la gordura formaría una delgada capa porque estaría repartida en mayor superficie y su extracción no sería tan completa. (Fig. 1).

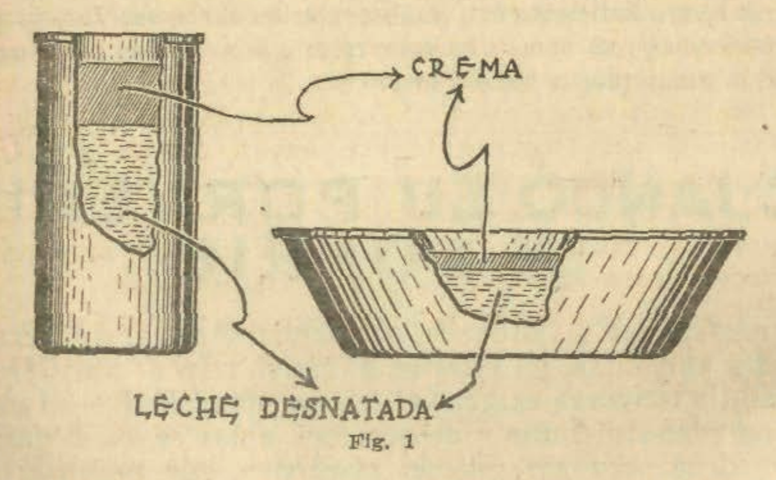


Fig. 1

Colocando una canilla en la parte inferior del recipiente, podría eliminarse fácilmente la leche desnatada, dejando en el interior la capa de crema, cuyo límite de separación con aquélla podría observarse a través de un vidrio, tal como en los medidores comunes de leche (Fig. 2).

Para evitar que la leche se acidifique y se corte, como se dice vulgarmente, es necesario colocarla al fresco hasta el día

Edificio de renta propiedad del Banco de Seguros del Estado, situado en la calle Constituyente N.os 1955 bis-1961

siguiente, en que se extrae la capa de gordura; además, durante el ordeñe deberá haberse observado la mayor limpieza posible.

Este es el desnatado espontáneo.

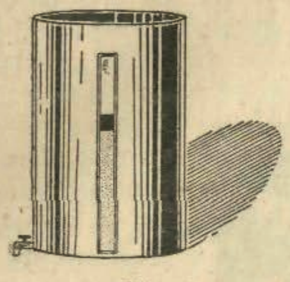


Fig. 2

Las máquinas desnatadoras hacen la extracción rápida de la materia grasa por medio de la fuerza centrífuga. Las hay para desnatar pequeñas y grandes cantidades de leche. Las más chicas son para 40 litros por hora.

Calentando la leche a 38° C., se desnata con mayor facilidad. (En el método anterior no se calienta, porque, como se ha dicho, la leche se cortaría si la mantuviera a esa temperatura durante tantas horas).

La leche recién ordeñada tiene apróximadamente 37° C. Cuando se va a emplear el método mecánico debe aprovecharse esa temperatura, desnatándola inmediatamente; de lo contrario, si se hubiera enfriado, habrá que calentarla a la temperatura indicada. Las desnatadoras deben ser atendidas de acuerdo con las instrucciones que proporcionan las casas que las venden.

La gordura extraída, ya sea por medio espontáneo o por desnatadoras, se llama crema, y es lo que se utiliza para fabricar la manteca. La leche desprovista de su gordura, constituye la leche desnatada y puede utilizarse para la extracción de caseína, o bien, mezclándola con leche entera, para la fabricación de quesos. También puede elaborarse queso con leche desnatada pura, pero son de menor aceptación. Finalmente, tanto la leche desnatada como el suero, constituyen en la chacra mixta o granja grandes recursos alimenticios para la cría de cerdos.

No debe confundirse la leche desnatada con el suero; éste es el líquido amarillo-verdoso y cristalino que queda después de la extracción de la caseína o luego de hacer un queso.

La crema recién extraída no tiene las características suficientes para fabricar manteca de calidad, pues además de un poco de mayor dificultad que presentaría en el batido, da lugar a un producto con menor sabor. Por eso conviene hacerla madurar previamente, y ello se logra con solo guardarla al fresco uno o dos días, según condiciones de temperatura. (En el verano basta menor tiempo). En consecuencia, puede juntarse la crema de dos y tres días para batirla toda a la vez en una sola operación, según la capacidad de la batidora. En tal forma, el

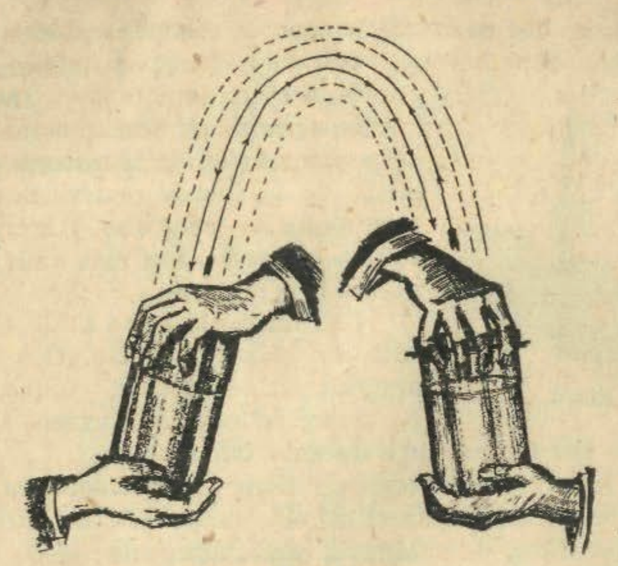


Fig. 3

batido, en una elaboración pequeña, tipo chacra o granja, se efectuaría *cada dos o tres días, pero es necesario que la crema* haya sido conservada en un lugar fresco. Además, el local destinado a guardarla debe ser sano y sin olores extraños, que son fácilmente tomados por la crema. Durante dicho tiempo, mientras madura, debe mezclársela con un revolvedor, una vez por día.

Por otro lado, para el mejor resultado del batido, la crema debe tener una temperatura comprendida entre 10 y 15 grados C. en el momento de efectuar esta operación. Por ello, en el verano hay dificultad y debe recurrirse al empleo del hielo para refrescarla, pues excediendo de 22º C. ya no se separará la manteca.

Hay batidoras de distintas capacidades y sistemas, pero si no se dispone de una de ellas y, tratándose de elaboración en *pequeña cantidad, para uso de la casa, puede emplearse un frasco* de vidrio de boca ancha y con arandela de goma para que la tapa ajuste perfectamente por medio de un resorte y no deje salir la crema al agitarlo. En esta forma, el batido se hará colocando una mano en el frasco y la otra en la tapa, e imprimiéndole al frasco un movimiento ascendente, se describirá una curva cerrada en el aire para descender bruscamente, a la vez que se invierte el recipiente. Así se repetirá durante 40 o 45 minutos

más o menos, de modo que la crema golpee sucesivamente al caer, ya en la tapa, ya en el fondo. (Fig. 3). Esta sólo deberá ocupar las dos terceras partes del frasco, debiendo quedar la otra tercera parte vacía, para permitir el mejor batido de la materia grasa. Es conveniente tomarla con un trapo para evitar en parte el calor de las manos.

Cuando la manteca está hecha, se nota que el suero se ha separado de la materia grasa, que se presenta en forma de grumos. En tal circunstancia se destapa el frasco y elimina dicho líquido reemplazándolo por agua fresca, limpia (10 a 15° C. de temperatura), y así repetir la misma operación dos o tres veces más, con el objeto de lavar la manteca. El agua debe estar bien fresca, porque así el produto toma más consistencia.

*Después de extraída de la batidora, se amasa para elimi-*narle parte del agua encerrada en ella. (Mientras menor cantidad contenga, se conserva mejor).

Durante el amasado puede agregarse, si se quiere, el 1 % de sal fina y de buena calidad.

Finalmente se procede al moldeado.

Esto, para elaboraciones pequeñas o caseras. En la industria, se tienen en cuenta, además, otras normas tales como, neutralización de la acidez de las cremas, pasteurización de las mismas, empleo de fermentos, etc.

Qué harán

mañana los suyos

si no alcanzan las rentas para sostener el presupuesto del hogar ?

PREVEALO

realizando HOY su seguro de vida

La Marca EVOLUCION

Representa el Progreso en la Industria Metalúrgica

Compre Artículos

EVOLUCION

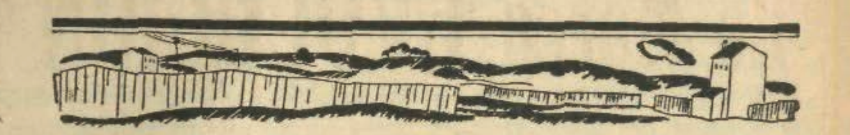
D. Mantero & Cía.

ESTABLECIMIENTOS METALURGICOS

Carpintería Metálica y Herrería de Obra, Cocinas Económicas, Cortinas Metálicas, Alambres y Tejidos de Alambres de Todos Tipos. Puntas de París, Grampas, Alfileres, etc., etc.

SCETOR COMERCIAL:
Av. Agraciada, 2063
U. T. E. 2 33 73

USINAS:
Burgues, 2839 - 50
U. T. E. 2 35 88



Elaboración de Quesos

(*Por el Ingeniero Juan M· Pérez Montenegro*)

GENERALIDADES

Toda elaboración de quesos se inicia por la coagulación de la leche, fenómeno por el cual se coagula una gran parte de la caseína, la que contrayéndose progresivamente deja escapar el suero llamado suero verde o suero de quesería. Este suero está compuesto por: agua, albúminas que no han cuagulado anteriormente, una parte de la caseína escapada a la coagulación de azúcar de leche o lactosa y sales minerales; las albúminas forman la base de la elaboración de los requesones o ricottas.

En la cuajada tenemos la mayor parte de la caseína con fosfato de calcio· cal, y una gran proporción de la materia grasa que contenía la leche. Es en este conjunto, donde el quesero tendrá que aplicar sus conocimientos científicos o su habilidad empírica, para obtener un determinado tipo de queso. Siendo la industria quesera fundamentalmente fermentativa, todo el acervo empírico del más perfecto quesero, fracasará en muchas elaboraciones por ignorancia de las fermentaciones que provocará su técnica en el trabajo de la cuajada.

A la altura actual de los conocimientos científicos, las elaboraciones más estudiadas y más conocidas se refieren en sus líneas generales a dos clases: 1ª Quesos de pasta blanda y 2ª Quesos de pasta dura y cocida.

Daremos pues el fundamento científico de cada una de estas elaboraciones y una fórmula práctica para cada una de ellas.

TECNICA DE LA ELABORACION DE QUESOS DE PASTA BLANDA

Calentamiento. — Se usa leche entera y fresca que se calienta hasta 35° a 37° c.

Coagulación. — La duración de ésta será de una hora.

Corte. — Se hace con la lira, hasta que los trozos alcancen el tamaño de un grano de trigo.

Moldeado. — Se retira el suero que sobrenada y se va sacando la cuajada, colocándola en los moldes después que haya escurrido bien, sobre telas suizas colocadas en una mesa inclinada de quesero.

Moldes. — Pueden usarse los cilindros de hojalata que comúnmente hay en las queserías y granjas; un buen tamaño de éstos es 15 centímetros de diámetro por 10 a 12 de alto.

Desuere. — Después de una hora se le da la primer vuelta y se continúan frecuentemente hasta que los quesos se sequen y tomen consistencia.

Salazón. — Se hace a mano, empleando del 3 al 3, 5 % del peso del queso de sal común.

Secadero. — Después de salados los quesos van a una pieza apropiada donde están tres o cuatro días y terminan el escurrido. La temperatura de esta pieza debe mantenerse entre los 15 y 18 grados.

Sótano. — Debe estar dispuesto en forma que pueda ventilarse fácilmente y la temperatura es la misma del secadero, alrededor de 15° c.

Cuidados. — Los quesos deben darse vuelta cada dos días lavando la superficie con agua fresca o salada.

Rendimiento. — Estos quesos rinden del 12 al 13 por ciento

PROCESO FERMENTATIVO EN LOS QUESOS DE PASTA BLANDA

En los quesos de pasta blanda, ya desde el principio de su desuere en el molde, los fermentos lácticos empiezan a desarrollarse y el suero va acidificándose progresivamente hasta que la misma acidez producida detiene el desarrollo de los fermentos y no hay más producción de ácido láctico.

Para asegurar la contracción de la cuajada y por lo tanto *un buen desuere, es necesario que el suero se acidifique, y aun*

que este desuere se produzca normalmente siempre queda en la pasta algo de suero que es necesario como caldo de cultivo de los fermentos lácticos que van ahora a atacar a la caseína. Estos fermentos lácticos no obran solos, encontrándose otros llamados de superficie, de los cuales muchos son conocidos y clasificados: hay muchas especies, observándose micodermas y oidiums cuyos filamentos penetran en el interior de los quesos y su acción sobre la caseína es en cierta medida análoga a la de los fermentos lácticos.

En efecto: en grado diferente todos segregan caseasa poseyendo un poder licuante y degradador, pero lo que se busca o se espera de estos hongos y fermentos de superficie es su acción carburante. Su naturaleza aerobia le permite quemar los últimos restos de lactosa y de ácido láctico que un desuere imperfecto ha dejado en la pasta y también oxidar productos de olor y sabor desagradable producidos por fermentaciones interiores. Por otra parte estos fermentos mantienen debajo de la corteza una atmósfera reductora que al absorber el oxígeno interior protege la vida anaerobia de los fermentos interiores: además poseen una actividad transpiratoria considerable, el queso "suda" y se seca ligeramente, y es posible que en esta transpiración se desprenda de productos que darían malos olores a la pasta.

TECNICA DE LA ELABORACION DE QUESOS DE PASTA DURA Y COCIDA

Se usa leche recién ordeñada, aceptándose también la mezcla de dos ordeñes, mañana y tarde, siempre que la acidez no

---

◆ **Coliflor para pickles** — La coliflor se puede preparar para pickles. Las variedades más convenientes son las blancas y se deben someter a la conservación apenas haya alcanzado su desarrollo máximo. Una vez cosechada se les eliminan las hojas y se le cortan a una misma altura todas las flores, colocándolas en una zaranda metálica, con el cabo o pedúnculo hacia abajo, y se sumerje en el agua hirviendo, teniendo cuidado de que el agua toque solamente los cabos, una vez que éstos hayan sufrido un principio de ablandamiento se los sumerge totalmente por un minuto, llevándolos inmediatamente al agua fría durante media hora para impedir recocimiento; después de esto van directamente a la salmuera preparada al 23 por ciento de sal, dode permanecen 15 días pasándolos por último en vinagre y quedando listo para el consumo o bien para envasarlos fraccionados.

pase de 23 a 24 grados Dormic· acidez muy empleada en las elaboraciones de quesos para rayar.

Calentamiento. — Para agregar el cuajo se calienta la leche hasta alcanzar 32º grados c.

Coagulación. — La duración de esta faz será de 25 a 35 minutos.

Corte. — Se corta con la lira horizontal y vertical hasta llevar el grano al tamaño de un garbanzo.

Cocción.—Lentamente se calentará el grano y siempre removiéndolo hasta alcanzar una temperatura de 40 º, después de la cual se avivará la cocción hasta llegar a los 55º c. El tiempo total empleado en esta operación será de 35 minutos. Para terminar de formar el grano se retira el tacho del fuego y se sigue revolviendo hasta que alcance el tamaño de un grano de arroz. Una vez que los granos se separan fácilmente y no se apelotonan, se le da un reposo y se extrae la cuajada en una tela.

Moldeado.—La cuajada con su tela se coloca en los aros y se lleva a la prensa·

Prensado.—En forma paulatina, se va prensando el queso, cambiando la tela y dándole vuelta hasta llegar a 8 kilos de prensa por cada kilo de cuajada. Se deja en la prensa durante 24 horas.

Salazón.—Se salan en salmuera concentrada y fresca durante 24 horas.

Sótano.—Se colocan los quesos en los estantes del sótano, donde se darán vuelta primero todos los días y finalmente una o dos veces por semana hasta que termina la maduración que dura de dos a tres meses. Conviene mantener limpia la corteza de los quesos lo que se hará frotándola con un paño húmedo en salmuera·

Rendimiento.—El de estos quesos una vez maduros es de 8 a 8.5 por ciento.

PROCESO FERMENTATIVO EN LOS QUESOS DE PASTA COCIDA

En la elaboración de estos quesos· una vez obtenida la cuajada, se corta y se calienta dentro de su suero con ciertas precauciones, evitando sobre todo pasar en esta operación más allá de los 55 º c. Este calentamiento al mismo tiempo que ayuda a contraerse a los granos de caseína y desprenderse de su agua,

realiza, observando correctamente la temperatura una selección de los microbios destruyendo aquellos que son impropios a una maduración.

Entre los fermentos que soportan aquella temperatura y que juntos con los fermentos lácticos cumplen un rol específico, se observa la presencia de los fermentos propiónicos que descomponen la lactosa o los lactatos en ácido propiónico, ácido acético, ácido carbónico e hidrógeno, de los que estos dos últimos son gases que moderadamente desprendidos de cada una de las colonias de fermentos propiónicos distribuídos en la masa de cuajada, van a formar los clásicos ojos tan buscados en los "Emmenthal", "Gruyere" y en nuestro Colonia.

Estos quesos son de maduración lenta y la solubilización de la caseína requiere varios meses de estada en los sótanos, lo que no hay más remedio que observar, pues, ofreciendo a la venta un producto "no hecho" desprestigiaremos conscientemente las elaboraciones. Por otra parte, el coeficiente de maduración en estos quesos no es muy alto, quedando limitada la degradación de la caseína en los amino-ácidos, sin alcanzar nunca los límites a que llegan las elaboraciones de quesos de pasta blanda.

RECOLECCION Y CONSERVACION DE LAS FLORES

La hora más conveniente para cortar las flores es por la mañana o al atardecer. Una vez cortadas, se colocan en un lugar sombrío, si fuera posible en un sótano.

Mientras se recogen o al transportarlas, no deben mantenerse en las manos calientes o transpiradas.

Los tallos deberán cortarse con un cuchillo bien afilado, mejor que con tijeras, pues éstas aplastan los vasos capilares e impiden luego el acceso del agua por ellos.

Recientemente se ha empleado el frío para conservar las flores, y con este procedimiento los botones florales se mantienen inalterables durante muchos días.

Una forma sencilla de conservar las flores, es renovar el agua diariamente y echar en ella unos granitos de sal. Algunas flores adquieren más frescura si se les moja bien la corola.

Miel Granulada

por Don Raúl Von Kotsch

"Todo apicultor que comprenda sus intereses, deberá vender su miel cuando está granulada".
C. y C. P. Dadant

Puede afirmarse que en nuestro país no se consume miel con todas las propiedades alimenticias y medicinales que caracterizan a las cosechadas de acuerdo con los imperativos de la técnica apícola.

Es muy común atribuir a los fabricantes de artículos alimenticios manejos deshonestos· verdaderos atentados a la salud pública; pero, en lo que a la miel concierne, el consumidor es uno de los culpables de las irregularidades que caracterizan entre nosotros al comercio de miel de abejas, por exigirla durante cualquiera época del año en estado líquido. En efecto, estima erróneamente que la granulación de este producto es el resultado de una inteligente falsificación o deficiencias de la cosecha.

Por esta apreciación del consumidor es menester someter la miel a la acción de la pasteurización para mantenerla líquida durante un término prudencial. Por cierto, este trabajo requiere que la acción de altas temperaturas no destruya sus valiosas propiedades· vitaminas, fermentos, etc., equivale decir, que debe prevalecer la conciencia del preparador de la miel para que su venta al detalle, en estado líquido, conserve todos sus componentes·

Esto no es lo más común, pues a mayor temperatura la miel se mantiene líquida por mayor espacio de tiempo, precisamente por desaparecer muchas de sus propiedades. No solamente es frecuente comprobar en los comercios mieles sometidas a altas temperaturas, sino también son elevados porcentajes de glucosa deliberadamente agregada para mantenerla líquida.

Así, pues, puede decirse que el consumidor de miel es el principal causante de todas estas manipulaciones y subterfugios por exigirla en estado líquido, ya que no es posible satisfacer

su demanda por tratarse de un producto que debidamente cosechado granula al llegar los primeros fríos del año.

La principal característica de pureza y calidad de una miel se evidencia por la granulación. ¿Por qué, entonces, exigirla pasteurizada, con agregado de glucosa u otras sustancias? ¿Existe alguna causa que motive preferencias para la miel líquida? Ninguna; téngase en cuenta que ésta se escurre fácilmente, ensuciando los dedos y utensilios de la mesa.

En cambio, la miel granulada se extiende sin inconveniente alguno sobre el pan, bizcochos, etc.; conserva, como se ha dicho, todas sus propiedades y ofrece, además, menos probabilidades de que se altere por fermentación.

Estas breves consideraciones dejan establecido que la miel más indicada para el consumo es la que se encuentra en estado granulado; el desconocimiento que existe sobre el particular, por parte de nuestra población, encamina las actividades comerciales apícolas a un punto equivocado, en perjuicio de la industria del colmenar y del propio consumidor. Consuma, pues, miel granulada; proceda como en los grandes países consumidores de este noble producto, donde la prefieren consistente, granulada, untuosa, como la mejor manteca, porque saben que ésta es la más pura, y que no es posible falsificarla como la líquida.

Frágil: Vidrios!!

Sus vidrieras son muy valiosas: por el cristal de las mismas y por la función de atracción que ejercen sobre el transeunte, las mercancías expuestas en las mismas.

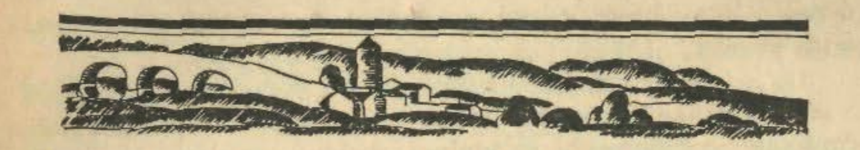
Esos cristales se rompen al contacto de una piedra perdida; al choque de un auto que abandonó la calzada para subir violentamente a la acera; por efectos de un temporal que le trae "de visita" cables sueltos; letreros de la vecindad, etc., etc.

Reponer el cristal cuesta unos cientos de pesos "inesperados". Usted baja la cortina unos días o "remienda" el cristal con cartón y pitones.

Adiós atracción de la vidriera!!

¿Por qué no asegura sus cristales, sus vidrios, sus letreros luminosos?

El Banco de Seguro se los repone, **cualquiera sea su valor**



Es linda la vida del campo

FUE UN LUJO EN LOS TIEMPOS en que el paisano tenía tropilla de un solo pelo, gastar pingos todos iguales. Muchos preferían los blancos o porcelanados, y para madrina una yegua renegrida. El contraste atraía las miradas de las mozas y provocaba la envidia de los hombres.

CHARQUEAR NO QUIERE DECIR solamente hacer charque o charqui. Charquiar es, cuando no se sabe montar a caballo, "agarrarse de la cabezada de la montura para no caer". Con un poco de imaginación se lo puede ver al jinete, montado a lo mono y tendido sobre el cogote.

LA LOCURA DE LOS CABALLOS no es otra enfermedad que la meningitis cerebral. Hasta ahora se la creía contagiosa y los ganaderos se apuraban a sacrificar el animal enfermo de entre los sanos. Esa locura puede ser pasajera o grave. Cuando es grave, el animal muere o queda con algún defecto.

HEMOS VISTO PERSEGUIR A TIROS a las cigüeñas y ningún bicho es más útil para los quinteros o para los agricultores. La cigüeña no sólo se alimenta de lombrices, sino que limpia de sabandijas el campo. Extermina víboras, lauchas, ratones, etc. A nuestro paisano le falta saber cuántas y cuáles son las aves útiles en el campo...

QUIEN TIENE MAJADAS debe privarse de alimentar otros perros que no sean ovejeros. Los fox-terriers y los ratoneros, especialmente, por lo juguetones, gustan en atravesar con los cor-

deros, y sus dientes, cuando no matan, perjudican enormemente a los ovinos.

EL CABALLO, cambiando de amo y de vida, contribuyó a consolidar con su pecho lo que ayer había sostenido con el lomo; trascendental mutación que es necesario valorarla en su significado. Dos posturas del amo sin relación a la forma de dirigir la cabalgura integran este proceso. El hombre colocado sobre ella y el hombre situado fuera de ella. Conceptos de una conferencia del escritor Ricardo Piccirilli, acerca de "El Caballo".

SI SE ALZA NIEBLA DESPUES DE LA LLUVIA, es seguro que hará buen tiempo: si la luna está entre colorada y amarilla, prepare los encerados: si el cielo está acarnerado, antes de tres días habrá charcos en las huellas...

LA LANGOSTA ES UN PROBLEMA PERMANENTE y dice bien el ganadero cuando afirma "La mejor forma de defenderse contra la langosta, es atacarla". Y también tiene razón cuando sostiene que la lucha ha de entablarse desde que nace hasta unos doce o quince días después. Se recomienda el uso de lanzallamas.

CUANDO UN CABALLO SE ENFERMA de tiña, conviene separarlo inmediatamente del resto de la tropilla, pues la tiña dura entre un mes y medio y dos meses, y el contagio se hace con facilidad. Para curarlo es bueno lavarlo con agua tibia y jabón, y untarlo con una pomada a base de yodo. También dan resultado los baños con creolina, a un cinco por ciento, más o menos.

UNA PERDIZ CON ARROZ, o asadita nomás, es un plato barato en el campo, pero no está demás saber si es dura o blanda. Será lo primero, si tiene las puntas de las alas redondas. Si las puntas de las alas son agudas, no puede haber engaño; la perdiz es tierna.

EL BUEN TAMBERO MASAJEA la ubre de las vaquillonas antes de la primera parición. tanto en forma circular, como de arriba hacia abajo. Además de la docilidad del animal, se consigue una secreción buena, pues conforma las fibras musculares de las mamas.

EL CRIOLLO CREE QUE LA RIÑA de gallos es algo muy nuestro y está equivocado. Los griegos la conocían y los hindúes también, desde tiempos muy remotos. A los ingleses siempre les agradó mucho y en el Canadá y los Estados Unidos los criadores de gallos de pelea, constituyen cantidad. En todos los países de habla española la riña de estos plumados es el espectáculo preferido por el campesino. Entretiene... y hasta suele decidir una elección.

ANTIGUAMENTE cuando un caballo mostraba una oreja con un corte en la mitad, se llamaba reyuno y éste era de la señal del Rey, de la marca que el Rey usaba en sus ganados. Hasta hace poco subsistió esa marca, a pesar de no haber más reyes que los cuatro de la baraja, si nos apuran mucho...

TODAVIA SE VEN ANIMALES CON ENORMES MARCAS. ¿Cuándo van a convercerse algunos porfiados de que las marcas grandes desvalorizan los ganados? Algunas personas quisieran —al parecer— escribir nombre y apellido en el cuarto trasero de las vacas o los pingos...

EL OVOSCOPIO SE LLAMA al aparato con que se observan los huevos. Cuando uno de éstos está "asoleado" tiene una mancha en la yema. Esa mancha es el clásico "ojo de gallo", que nada tiene que ver con el que obliga a tirar las alpargatas ni a tratar de prepotencia al comisario...

PARA CANTAR CON GUITARRA:

De los hijos de mi madre
Yo había nacido llorando;
Había sido para andar
Como una piedra rodando.
Voy a buscar un dichoso
Para irme acompañado,
Porque a sombras de un dichoso
Tiene suerte un desgraciado.

LOS GALPONES CON TECHO DE ZINC y las trojes con chapas son convenientes, pues no permiten que el maíz se humedezca.

LOS HUEVOS CALCINADOS y el guano de los corrales constituyen un abono de primer orden para las viñas.

LOS CABALLOS, en los meses más fríos del año, corren a través del campo para entrar en calor. Hay que tener cuidado con esas carreras, a fin de que los campos no padezcan. Procure reparos a sus manadas. Salve *sus potreros de pastoreo.*

A PROPOSITO DEL FRIO. Es preciso acabar de una vez con los sistemas rústicos en las labores campesinas. Por ejemplo: ¿Significa una pérdida para el tambero construir una ramada para el ordeñe? ¿O un tinglado? Nada de eso; al contrario, implica ganancia. La labor bajo techo evita enfermedades, además de la pérdida que ocasiona el ordeñe apresurado.

LAS CARRERAS CORTAS, *más que la excelencia de un pingo,* prueba la habilidad de un jinete; y si a un buen parejero se lo obliga siempre a carreras cortas acabará por flaquear en una prueba de distancia mayor, y hasta irá perdiendo corazón, que es lo que más debe exigirse de un buen flete.

DE "LUS MALA" DE BELBEY:

Si se la sigue, dispara;
si se juye uno, lo corre;
imposible es alcansarla;
inútil que la juyamos,
porque'lla se pega'l lomo
com'una caricia suave.

PLANTE EUCALIPTUS y no sólo para formar montes de abrigo. No es ésto y sus propiedades medicinales, los únicos beneficios que reportan. Plante eucaliptus, y cuantos más pueda, mejor, a fin de que la industria del papel pueda algún día ser nacional.

El Cultivo del Tomate

VARIEDADES.—Carmesí, Dorado del Mercado, Chemin, Mikado escarlata, Maravilla de Italia, Génova, Extra Early· etc.

TERRENO—Arcillo-calcáreo o arcillo-silíceo, fértil, permeable· fresco y profundamente preparado, evitándose los terrenos compactos.

ABONO.—Estiercol descompuesto y nitrato de sodio para los terrenos flojos.

SIEMBRA.—En almácigos de cama caliente durante el invierno. Al aire libre de Setiembre a Diciembre.

CURA.—Apenas nacidas las plantitas en el almácigo, se efectuará una pulverización de caldo bordelés, dosado así; 5 o|oo de sulfato de cobre y 3 o|oo de cal apagada y agua. Esta pulverización debe prodigarse con el objeto de evitar innumerables enfermedades que tienen fácil desarrollo en el ambiente del almácigo.

TRASPLANTE—Preparado de antemano el terreno en hileras distantes 0.70 metros, se practicarán hoyitos distantes 0.50 metros sobre dichas hileras para comenzar el trasplante cuando las plantitas han llegado a tener unos 0.10 metros de altura.

CULTURA.—Enseguida del trasplante un riego por infiltración. Frecuentes escardas. Deben prodigarse riegos cuando falte humedad en el terreno, pero nunca mojando las flores o frutos.

PODA.—Con el objeto de obtener frutos de gran tamaño, hay que criar cada planta con un solo tallo y sin ramas; por esta causa se irán suprimiendo todas las ramificaciones a medida que se vayan presentando. El método de poda más usual consiste en suprimir todos los brotes que no tengan frutos.

TUTORAJE.—Terminada la primera poda y cuando los frutos están por cuajar· se debe construir la empalizada de tutoraje, la que consiste en colocar una caña enterrada, al lado de cada tallo, en forma inclinada hacia la planta opuesta enfrente, y atarla en el extremo superior· Luego se disponen cañas horizontales en todo el largo de las hileras, uniéndolas en los puntos de contacto. Cada rama debe ser atada a las cañas.

COSECHA.—Cuando los tomates son dedicados a la venta· deben cosecharse antes de la completa maduración, y bien maduros los que serán para el consumo inmediato.

Alimentación racional de las gallinas

En avicultura, como en todos los casos de producción animal que el hombre somete a ésta, en procura de obtener resultados excepcionales, uno de los factores principales, reside sin duda alguna en la alimentación racional.

Aves sometidas a tratamientos severísimos (en lo que respecta al régimen en sus comidas) han llegado en muchísimos casos, a resultados verdaderamente halagüeños.

Tratamientos severísimos, con raciones balanceadas, dentro de las mismas, proveyendo al animal de todos aquellos alimentos indispensables para el buen funcionamiento y producción del mismo.

En América del Norte, uno de los países, tal vez el más adelantado del mundo en esta rama de Agronomía, se ven criaderos estupendos (obra de una perseverancia digna del más cálido elogio). En ellos hay expertos que, con una minuciosidad extraordinaria, someten a las aves a tratamientos especiales, dando por resultado en la mayoría de los casos, que los corone el más franco de los éxitos.

Acá, en nuestro querido Uruguay, las cosas son inversas a las de nuestros hermanos del Norte, y generalmente se quiere hacer producir a las aves *con una simple ración de sostenimiento*, dejando a un lado la de producción; en éstas condiciones el ave no puede producir mucho, ya que el alimento que se le proporciona apenas alcanza para sus necesidades fisiológicas.

Si se les diera, como dije anteriormente, alimentos adecuados para la producción a que se les destina, seguro estoy que la avicultura aumentaría en grado sumo. ¿Por qué? Muy sencillo, puesto que la mayoría de los aficionados, desconociendo el fundamento de todo tratado avícola (que es éste) nunca llegan a al-

canzar los resultados que ellos esperaban, con el consiguiente desaliento y abandono del propósito, pues ignorando ésto es imposible de todo punto de vista tratar de implantar explotaciones avícolas.

Ahora vayamos a la parte fundamental de este escrito; sabido es que, en nuestro medio podemos hallar variados alimentos a que recurrir, de éstos elegiremos todos aquellos que más convengan para el desarrollo y producción del ave, sin perder de vista, claro está, la parte económica del mismo.

Harina de carne, pan, sangre de carne, afrecho, afrechillo, trigo, maíz, verduras, harinas de cebada, avena, etc., harinas de huesos, semitin y otros muchos alimentos, que podemos encontrar en nuestros mercados y molinos a precios regulares.

Elegiremos entonces los alimentos que nos parezcan más adecuados al fin propuesto(con lo cual haremos una ración eficaz, y vuelvo a repetirlo: no perder de vista el aspecto económico, pues de lo contrario nos costaría más el ave, desde su nacimiento hasta su crecimento, que a los precios que luego le podemos cotizar en nuestros mercados.

Y ahora bien: Haremos por la mañana una mezcla así compuesta:

Harina de carne 20 gr. (por ave); afrecho, 20 gr. (por ave) y afrechillo 20 gr. (por ave).

A mediodía: cualquier clase de verduras, con preferencia trébol o alfalfa.

De tarde: Maíz quebrado 40 gr. (por ave), avena, trigo o cebada 20 gr. (por ave).

Estos alimentos a la vez que buenos son baratos: nos convienen, podríamos proporcionar a las aves alimentos de gran valor alimenticio como ser harinas de trigo, de cebada, etc., en cambio tienen el inconveniente de ser sumamente caros y no resultan para la crianza industrial de las aves, como lo expliqué precedentemente. No olvidar de poner en los bebederos de 3 a 5 gr de sulfato de hierro; evita enfermedades en los gallineros, principalmente diarreas. También las conchillas molidas proporcionan elementos calcáreos, necesarios para la cáscara de los huevos, es indispensable en toda explotación avícola. Por último, el carbón de leña; es valiosísimo como absorvente de gases y curativo de desarreglos intestinales, también detiene la fermentación y suaviza la irritación.

Héctor Bula

La previsión para que sea tal debe ser amplia y garantida.

Confíela al

Banco de Seguros del Estado

INCENDIOS
ACCIDENTES DEL TRABAJO
VIDA
ACCIDENTES INDIVIDUALES
MARITIMOS
CRISTALES
AUTOMOVILES
GRANIZO
FIDELIDAD DE EMPLEADOS
VIDA DE ANIMALES

TRANSPORTE DE HACIENDA POR FERROCARRIL

ROBO

Normas para la preparación de Caldo Bordelés

para usar sobre citrus

---

por el entomólogo KENNETH J. HAYWARD

El fungicida más eficaz contra las enfermedades criptogámicas que atacan a las plantas cítricas es, sin duda alguna, el caldo bordelés, pero su uso puede resultar dañoso si su preparación ha sido deficiente.

La concentración más efectiva y económica para su empleo en plantas cítricas es al 3|4 %, y su acción fungicida es considerablemente aumentada si se agrega un pequeño porcentaje de un aceite blanco emulsionado. Puede utilizarse también a una concentración de 1 %, pero sin aumentar en forma económica su eficacia.

La preparación de caldo bordelés para usar en los citrus, debe resultar neutra o ligeramente alcalina, pero nunca ácida, pues perjudicaría el follaje y causaría la caída de las frutas de las plantas tratadas.

El uso de caldo bordelés, como igualmente de los demás fungicidas, no cura las partes de la planta ya atacada, pero como destruye el hongo impide que la enfermedad pase a las partes sanas de las plantas. Las pretensiones a veces adelantadas por algunos vendedores de fungicidas, de que sus productos son capaces de "curar" la enfermedad, es decir, de sanar la parte ya afectada (como, por ejemplo, eliminar las manchas de sarna de una fruta cítrica ya atacada), están basadas en la ignorancia o, desgraciadamente, en ciertos casos, en el deseo de vender el productos.

Algunos ensayos llevados a cabo demuestran que el uso de un aceite emulsionable, aunque en una concentración efectiva si hubiera sido usado solo, es ineficaz contra insectos cuando se lo ha mezclado con caldo bordelés; varios investigadores lo han comprobado con anterioridad en otros países. Además se nota por lo general un aumento en la cantidad de ciertas cochinillas,

después de haber sido usado con caldo bordelés. Por lo cual no se puede esperar la eliminación de enfermedades criptogámicas e insectos, al mismo tiempo, con una sola pulverización, utilizando caldo bordelés y una dósis de aceite emulsionado normalmente efectiva contra insectos.

Es aconsejable, después de una pulverización con caldo bordelés, luego de un intervalo razonable, efectuar una pulverización con algún insecticida.

CONSIDERACIONES GENERALES

Para la preparación de caldo bordelés es necesario usar receptáculos de madera, cobre, vidrio, portland o barro y nunca de hierro o estaño.

Para la preparación en la forma abajo indicada se necesitan tres receptáculos: uno para la solución madre de sulfato de cobre, otro para la lechada de cal y el tercero para la mezcla final de éstos dos productos y el aceite emulsionado, si éste se emplea· Es siempre mejor tener dos receptáculos para la solución madre de sulfato de cobre para permitir que se disuelva un lote de sulfato mientras el otro está en uso, evitando así pérdida de tiempo. Siguiendo las normas indicadas, el sulfato de cobre debe disolverse en agua fria en cinco o seis horas, sin tener que recurrir a agua caliente.

Se emplea sulfato de cobre de tipo "comercial" y cal viva de buena calidad. En caso de agregar un aceite emulsionado, es necesario elegir un tipo no jabonoso, desde que todos los aceites jabonosos, emulsificados a base de jabones, se cortan cuando se mezclan con caldo bordelés.

Se necesitan también algunas tiras de papel tornasol azul, que se puede adquirir por poca cosa en cualquier farmacia. (En caso que se desee un producto perfectamente neutro, se necesita también papel tornasol rojo, pero ésto no es indispensable desde que una solución un poco alcalina no daña las plantas cítricas).

Para preparar la solución madre de sulfato de cobre, se suspende en una bolsa de arpillera o tela similar la cantidad de sulfato indicado para el receptáculo empleado, según la escala siguiente; luego se llena el receptáculo con agua.

Se debe agitar la bolsita de sulfato de tiempo en tiempo para ayudar la disolución de los cristales·

Las cantidades son calculadas en el cuarto kilo más próximo.

LA MEZCLA DE COBRE, CAL Y ACEITE PARA SU USO

Capacidad del receptáculo en Lts.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Kilos sulfato de cobre para caldo bordelés al 3|4 %	1 1|4	2 3|4	4	5 1|4	6 3|4	8	9 1|4	10 3|4	12	13 1|4
Kilos sulfato de cobre para caldo bordelés al 1 %	1 3|4	3 1|2	5 1|4	7	8 3|4	10 3|4	12 1|2	14 1|4	16	17 3|4

Capacidad del receptáculo en Lts.	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200
Kilos sulfato de cobre para caldo bordelés al 3|4 %	14 1|4	16	17 1|4	18 1|2	20	21 1|4	22 1|2	24	25 1|4	26 1|2
Kilo sulfato de cobre para caldo bordelés al 1 %	19 1|2	21 1|4	23	24 3|4	26 1|2	28 1|4	30 1|4	32	33 3|4	35 1|2

No se debe mezclar el sulfato de cobre y cal hasta el momento en que se desee usar el caldo bordelés.

Para cada cien litros de capacidad de su máquina pulverizadora, se vierten seis litros de la solución madre de sulfato de cobre en un receptáculo vacío. A éste se agrega poco a poco la lechada de cal (que debe ser pasada por un colador muy fino), y se mezcla muy bien con el sulfato de cobre. (La cantidad de cal necesaria varía con su calidad y la densidad de la lechada, pero por lo general se necesita 3|4 de litro de la lechada para cada seis litros de solución madre de sulfato de cobre para caldo bordelés al 3|4 % y un litro para la solución preparada para caldo bordelés al 1 %.

Una vez que el sulfato de cobre y la lechada de cal están *muy bien mezcladas, se prueba con una tira de papel tornasol* azul. Si la mezcla no enrojece el papel tornasol azul, se puede usar; en cambio, si este papel se tornara a un tono rojizo, es un indicio de que la mezcla está ácida y su uso en estas condiciones

sería peligroso para los citrus. En este caso se sigue agregando poco a poco más lechada de cal, mezcándola muy bien, hasta que se compruebe con el papel tornasol que la mezcla ha perdido su acidez. (Si por alguna razón se necesita una mezcla perfectamente neutra, —ni ácida ni alcalina— se procede como se ha indicado, y luego, para comprobar que la mezcla no es alcalina, se prueba con una tira de papel tornasol rojo. Si el color de éste papel tornasol rojo se cambia a un tono azul, es indicación de que la mezcla es alcalina, agregándosele un poco más de la solución madre de sulfato de cobre, hasta que el papel tornasol rojo y el azul, no cambian sus colores cuando son mojados con la mezcla).

Ahora se agrega al caldo bordelés medio litro de un aceite emulsionado, para cada cien litros de la capacidad de la máquina pulverizadora y se mezcla muy bien.

Se llena la máquina puverizadora con agua, dejando espacio para el producto preparado y se echa éste al tanque de la máquina puverizadora, mezclándose bien con el agua.

Después de utilizar la máquina pulverizadora con caldo bordelés, es necesario limpiarla, sin demora alguna, con agua, a fin de que el cobre no ataque el metal de la misma.

¡Jóvenes!

Ahorren, para construir su propiedad sin gravarla con hipoteca. — Realice un seguro a 10 años de plazo. Con el valor de la póliza que cobrará en efectivo, adquiera **al contado** su casa

Hagan su SEGURO DE VIDA a 25 ó 30 años de plazo; con su importe mejorarán su jubilación. Si fallecieran antes, aumentarán la pensión para la familia

LIGA AGRARIA DE DOLORES

AVENIDA ASENCIO Y FLORIDA. — DOLORES

Agencia de Seguros de Granizo

SOCIEDAD DE AGRICULTORES FUNDADA EN 1929

Amplios depósitos para cereales. - Recomienda y solicita continuamente semillas de alta calidad del S. N. La Estanzuelay Servicio Oficial

Dirección Telegráfica: LAGRARIA

Dirección Telegráfica:
"VIDAGUERRE"

Casilla de Correo, 218

Viuda e Hijo de Juan I. Aguerre

ALMACEN POR MAYOR

Consignaciones de Frutos del País y Venta de Ganados en Tablada

Aceite Italiano "Zoraida" -
Aceite Nacional "Guaraní"
Yerba "Fontana" - Sarnífugo "Cacique"

Calle CUAREIM esq. N. York

MONTEVIDEO

Banco Territorial del Uruguay

425 — CERRITO — 425

MONTEVIDEO

CAPITAL

Autorizado ...	$ 1.500.000.00
Integrado	" 1.200.000.00
Reserva y Previsión	" 584.956.85

Administración y venta de propiedades y terrenos - Alcancías, Cajas de Ahorros - Cuentas Corrientes

Hipotecas, Descuentos, Valores al cobro

Máximo Arana
Gerente

Almacén, Bazar, Ferretería y Barraca

DEPOSITO DE QUESOS, HUEVOS Y AVES

DISTRIBUIDORES:

Productos Shell Mex
Vacunas y Sueros Ligniers
Instituto de Química Industrial y Defensa Agrícola
Desnatadoras Alfa Laval
Máquinas Agrícolas en General
Máquinas de Coser Adler

DIRECCION TELEGRAFICA: ACKERKUS

De ACKERMAN Y KUSTER Hnos.

COLONIA SUIZA, DEPARTAMENTO DE COLONIA

EL COMERCIO DEL SEGURO

Con motivo de la quiebra —de gran resonancia— de una Compañía de Seguros establecida en la Argentina, encontramos en una publicación de dicho país, el comentario que enseguida transcribimos como trabajo de divulgación de la solvencia moral y material; directivas generales; tecnicismo, etc. que deben ofrecer las entidades que se dedican al comercio del seguro.

"Una importante sociedad anónima que explotaba el ramo de seguros generales de larga actuación en nuestra plaza —comienza diciendo el comentarista argentino—, y con numerosas ramificaciones en el interior del país ha sido declarada en quiebra, por no haber prosperado el ofrecimiento de bienes propuesto a sus acreedores.

La caída de una institución comercial es un caso común que no merecería comentario, pero se trata, en el caso presente, de una compañía que por la naturaleza de sus actividades, desempeña un papel social a la vez que comercial.

El seguro de vida, por ejemplo, considerado en la forma como se estipula, convierte al asegurador en depositario de los ahorros de los depositantes, mediante el pago de una prima anual, que corresponde a la compañía como compensación de la prestación de servicios. Por esta razón es que todas las compañías que contraen esos compromisos, tienen la obligación de asegurar esos ahorros, colocándolos en valores de absoluta garantía para que en cualquier momento en que se produzca el siniestro, esos depósitos puedan ser liquidados y entregados a quienes corresponden.

Se trata, en suma, de dinero entregado en custodia y a fruto, y por consiguiente, intocable; la función social de las compañías de seguro surge clara y evidente de la acción estimuladora de esas entidades para que el público coloque sus ahorros, o parte de ellos, en sus cajas, como un acto de previsión ante las posibles adversidades de la vida.

Pero cuando esos capitales que el asegurado entrega confia-

do a dichas entidades, en lugar de ser invertidos en valores de fácil liquidez, y resguardados de cualquier peligro de quebrantos, se emplean para la adquisición de inmuebles, o para la explotación de otros negocios, aunque estos fueran muy productivos, las cuotas que abona el asegurado pierden el carácter de capitales entregados en custodia y están sujetos a todas las peripecias de los negocios comunes, con la diferencia de que en caso de beneficios, quien los aprovecha son los accionistas de la compañía y cuando ocurre lo contrario, son los asegurados quienes pierden su dinero, y hasta la posibilidad de asegurarse a otras empresas, puesto que, como es sabido, las tablas de seguros de vida están regidas por la edad de los asegurados.

La Compañía que ha sido declarada en quiebra por los tribunales de la Capital, nada o muy poco podía ofrecer a sus acreedores, una vez liquidados sus bienes. En cuanto a la cartera de *seguros contraídos por distintos conceptos, infortunios del trabajo*, de vida, incendios, etc., hay la duda de que nada en ella se obtendrá en favor de los asegurados.

Cualquiera que sea el resultado de esta tramitación judicial, es incuestionable que las leyes que rigen el comercio de los seguros, no son suficientemente serias para amparar los sagrados derechos de los asegurados. Más que la ley, consideramos la necesidad de un organismo exclusivamente dedicado a ejercer una permanente vigilancia y un severo contralor de los actos que realizan estas entidades.

La Inspección General de Justicia tiene a su cargo esa tarea, pero también debe atender a otras funciones que le quitan los medios y el tiempo para seguir la marcha de las compañías de seguros, cuyas características y responsabilidades difieren, como dijimos, de su naturaleza puramente comercial.

Es preciso contemplar este problema con toda la atención que su importancia merece; hay que estudiarlo en su fase legal y también en la no menos importan de su carácter social.

Los poderes públicos, podrían sin desmedro de las compañías de seguros sólidas que actúan en el país, sancionar una ley especial que permita la creación de un organismo oficial, exclusivamente dedicado a vigilar la vida económica y financiera de estas compañías de seguros.

El organismo debería contar con expertos en la materia, y sobre todo, con un consultorio atendidos por técnicos, para evacuar todas las informaciones que soliciten los interesados. Esos

técnicos —concluye el comentarista—, no sólo deberían, de acuerdo con la ley que aconsejamos, analizar y comprobar los balances de las entidades, sino que podrán imponer la adopción de formas claras para la confección de los balances y la respectiva demostración de la cuenta de ganancias y pérdidas, acompañados esos documentos por un inventario de las reservas técnicas y demás rubros de contabilidad".

Afortunadamente en el Uruguay hace 25 años que existe el Banco de Seguros del Estado, órgano oficial que controla el ochenta por ciento de los seguros de las más diversas ramas, que se realizan en todo el país y su organización y su potencia económica pone a todos sus asegurados a cubierto de contingencias tan desagradables como las que dieron mérito al comentario transcripto.

Capandeguy & Cía.

CONSIGNATARIOS DE CEREALES Y FRUTOS DEL PAIS

Escritorio y Barraca:
Convención 1619 al 1627
Teléfono: U. T. E. 8 53 16

Correspondencia:
Casilla 1008 Sub-Central
Telegramas: CAPAND

MONTEVIDEO

Depósitos de Cereales en:

ESTACION EGAÑA
" CARDONA } Depto. de SORIANO

EL RANCHO

Por FERNAN SILVA VALDES

Retobado de barro y paja brava;
Insociable huyendo del camino,
No se eleva, se agacha sobre la loma
Como un pájaro grande con las alas caídas.

Gozando de estar solo,
Atado a la tranquera a ras de tierra
Por el tiento torcido de un sendero,
Se defiende del viento con el filo del techo.
Su amigo es el chingolo;
Su centinela gaucho el terutero.
Por la boca pequeña de una ventana
Apura el medio día de un solo bostezo;
De mañana despierta con el canto de un gallo
Y de noche se duerme con el llanto de un niño.

. . . .

Ni altivo ni bizarro, humilde, nada más;
Ignorante a la gracia y al donaire,
Adornan su mal gusto curtido de intemperie
Un nido de hornero y un clavel del aire.
Es viejo ya; sus quinchas han visto tres patriadas·
Agringarse los criollos, acriollarse los gringos;
Si no le salen canas le nacen cicatrices,
Y aceptando el destino de concluir en tapera,
Mira pasar los años y crecer los gurises
Echado boca abajo y con el lomo al sol.

En los atardeceres en que se pone triste
Revisa sus recuerdos de un vistazo hacia adentro
Y encuentra cuatro fechas que lo hicieron vibrar;
Cuatro fechas que son
Los puntos cardinales de su emoción:
Una boda, un velorio, un nacimiento
Y una revolución.

Cuando se quede solo, sin poder con el viento,
Y caiga de rodillas, será tan poca cosa;
Su historia tan vulgar: un placer, una cuita,
Que cabrá en las seis cuerdas de una guitarra
Y en los seis suspiros de una vidalita.

Cuidados del Niño

Las paperas

Entre las enfermedades contagiosas que suelen atacar a los niños durante el invierno, las paperas —nombre vulgar de la *parotiditis epidémica*—deben ser consideradas con la atención que merecen, pues a pesar de su aparente benignidad dejan a veces temibles complicaciones que sólo la oportuna intervención del médico es capaz de evitar o reducir dentro de ciertos límites.

El microbio que produce la parotiditis no ha sido descubierto aún, y este hecho, al privarnos de vacunas o sueros curativos, hace el tratamiento más difícil y exige un diagnóstico inmediato y una asistencia urgente y enérgica.

Es útil saber que el período de incubación de las paperas se prolonga hasta tres semanas y no se traduce por ningún síntoma. Hasta que, de pronto, el niño, tras un leve malestar y dolor de cabeza, tiene escalofríos y fiebre y acusa dolores en las coyunturas y los oídos. Este dolor de oídos es la señal de alarma. En realidad, no es el oído el que duele, sino la glándula parótida.

Otro síntoma que engaña es la inflamación de la garganta acompañada de dificultad y de dolor al deglutir y al hablar. Si se examina la garganta se comprueba que existe una angina, pero también se advierte que está inflamado el resto de la mucosa bucal.

Dolor de oído (y más exactamente en la depresión que hay por debajo del pabellón de la oreja), inflamación de la boca y fiebre alta deben hacer pensar en las paperas antes de que éstas se revelen claramente por la tumefacción de las glándulas parótidas, signo éste de que el mal está ya en su apogeo.

EL CALCIO EN LA ALIMENTACION

Ha sido calculado por los especialistas en nutrición que los niños necesitan algo más de un gramo de calcio por día para que su organismo se desarrolle normalmente. Esta cantidad puede comenzar a reducirse a partir de los trece años, hasta llegar, en el adulto, a un mínimo de poco más de medio gramo.

Muchos son los alimentos que contienen calcio, aunque casi todos ellos en proporciones mínimas que obligarían, en caso de tomarlos con exclusión de los otros, a ingerir cantidades considerables. El más rico en calcio es la leche. Con un litro diario de este alimento la ración cálcica está casi totalmente asegurada. Siguen a la leche (y al queso, como es lógico), los cereales y algunas frutas y verduras; después, los huevos y la carne, pero con gran desventaja, puesto que para obtener un gramo de calcio a base de estos dos últimos alimentos habría que ingerir respectivamente, dos docenas y diez kilogramos.

Entre los cereales, el trigo contiene cerca de medio gramo por kilo. Los diversos platos a base de trigo aconsejados por los Institutos de Nutrición, no solamente proporcionan abundantes calorías, sino también aportan gran cantidad de calcio, fósforo y hierro.

Así, una ración de trigo (40 gramos) preparada con leche contiene un tercio de gramo de calcio; en croquetas con papa, en revuelto con tomate, o en tortilla, un quinto.

Entre las frutas, ocupan el primer lugar por su contenido cálcico las bananas.

VEGETACIONES

Con este nombre se designa habitualmente a un crecimiento anormal de tejidos en la parte posterior de la cavidad nasofaríngea. Trátase de una condición anormal que por lo común se asocia con un desarrollo excesivo de las amígdalas y que trae como primera consecuencia dificultades en la respiración y un timbre desagradable, nasal o gangoso, de la voz.

Cabe sospechar que existen vegetaciones cuando el niño habla como si tuviera la nariz obstruída (aunque no presente nin-

gún síntoma de resfrío) y, además, durante el sueño respira dificultosamente o lo hace con la boca abierta.

Esto solo ya debería bastar para decidir a los padres de un niño en tales condiciones a recurrir a la intervención del cirujano especialista. Pero no termina el peligro de las vegetaciones en una dificultad respiratoria. El niño que las padece se hace menos resistente a las infecciones en general, está propenso a contraer enfermedades broncopulmonares y, en fin, sufre un retardo más o menos considerable en su desarrollo mental.

Muchos niños que son distraídos en la escuela y adquieren fama de malos estudiantes, cambian radicalmente en cuanto el cirujano les opera las molestas y peligrosas vegetaciones.

LA INAPETENCIA

No siempre la falta de apetito en los niños, si es persistente, ha de ser considerado sin más ni más como signo de un estado patológico alarmante.

Muchas veces el desgano con que las criaturas se sientan a la mesa debe achacarse a fallas en el sistema puesto en práctica para criarlas.

En primer lugar hay que tener en cuenta la necesidad de variar la naturaleza de los alimentos y su presentación, pues la monotonía de los menús concluye por fatigar a los niños tanto como a los adultos.

Una noción poco generalizada es que las criaturas necesitan contar en sus comidas con alimentos que requieran ser masticados. El abuso de los purés y las papillas conduce inevitablemente a una disminución del apetito. El mismo efecto produce el exceso de dulces y de farináceos.

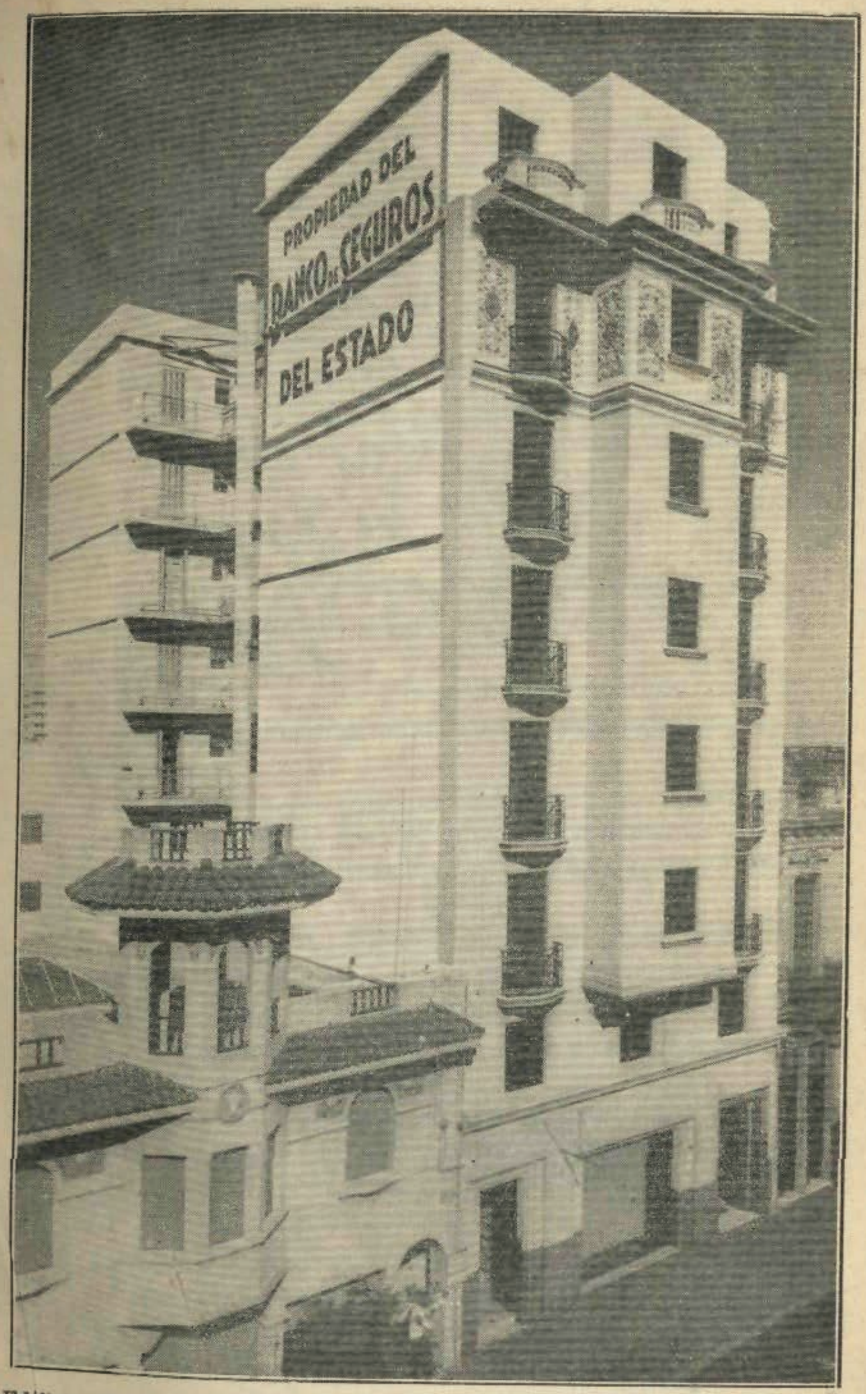
Es una mala práctica permitir que los niños tomen nada, como no sea agua entre las comidas. Ni siquiera vasos de leche, y mucho menos chocolatines y otras golosinas, deben dárseles fuera de la mesa. Por otra parte, es menester observar lo más estrictamente posible un horario.

Tan sólo cuando un niño se muestre inapetente a pesar de cumplirse los precitados consejos y a pesar de realizar abundante ejercicio al aire libre, será el caso de pensar en un estado anormal que requiere la intervención del médico.

TABLA DEL PROMEDIO DE PESOS Y TALLAS NORMALES DE LOS NIÑOS DESDE SU NACIMIENTO A LOS TRES AÑOS DE EDAD

Edad	NIÑOS				NIÑAS			
	Peso		Talla		Peso		Talla	
Nacimiento	3250	gramos	50	Ctms.	3050	gramos	50	Ctms.
1.er mes	3750	"	54	"	3550	"	52.2	"
2º "	4600	"	57	"	4500	"	55.2	"
3.er "	5000	"	59	"	5250	"	57.7	"
4º "	5950	"	61	"	5750	"	59.7	"
5º "	6550	"	63	"	6350	"	62	"
6º "	7000	"	64	"	6800	"	63.2	"
7º "	7500	"	64.7	"	7300	"	64.2	"
8º "	8000	"	65.7	7	7700	"	65	"
9º "	8300	"	66.7	"	8000	"	65.7	"
10 "	8600	"	67.2	"	8300	"	66.5	"
11 "	8900	"	68.7	"	8600	"	67.7	"
Un año	9150	"	70	"	8850	"	68.7	"
13 meses	9400	"	70.7	"	9100	"	69.7	"
14 "	9650	"	71.7	"	9350	"	70.7	"
15 "	9850	"	72.2	"	9550	"	71.5	"
16 "	10050	"	73.2	"	9750	"	72.5	"
17 "	10250	"	74.1	"	9950	"	73.2	"
18 "	10450	"	75	"	10150	"	74	"
19 "	10650	"	76	"	10350	"	74.7	"
20 "	10850	"	76.7	"	10550	"	75.5	"
21 "	11050	"	77.7	"	10750	"	76.5	"
22 "	11250	"	78.5	"	10950	"	77.5	"
23 "	11400	"	79.2	"	11100	"	78.2	"
Dos años	11550	"	80	"	11250	"	79	"
25 meses	11700	"	80.7	"	11400	"	79.7	"
26 "	11850	"	81.5	"	11500	"	80.5	"
27 "	12000	"	82.5	"	11700	"	81.2	"
28 "	12100	"	83.2	"	11800	"	82.2	"
29 "	12200	"	84.5	"	11900	"	83.5	"
30 "	12300	"	85.2	"	12000	"	84.2	"
31 "	12400	"	86	"	12100	"	85	"
32 "	12500	"	86.7	"	12200	"	85.7	"
33 "	12600	"	87.2	"	12300	"	86.2	"
34 "	12700	"	87.7	"	12400	"	87	"
35 "	12800	"	88	"	12500	"	87.7	"
Tres años	12900	"	88.7	"	12600	"	88	"

La balanza indica el desarrollo del niño. El alimento lo decide. (Dr. Morquio)



Edificio de renta propiedad del Banco de Seguros del Estado situado en la calle Municipio N.os 1630-1632

MALOS SUENOS

Fuera de los terrores nocturnos habituales, que constituyen una enfermedad y requieren intervención médica, casi todos los niños padecen de cuando en cuando malos sueños, que los hacen despertar asustados y les dejan, a veces por largo tiempo, una penosa impresión de miedo.

En tales casos se aconseja a la madre, por intempestiva que sea la hora, hacerse relatar por el hijito todos los detalles de la pesadilla. Con esto se llena un doble objetivo: aliviar la tensión espiritual del niño, y sacar conclusiones acerca de las aprensiones y temores que la criatura experimenta durante el día, a fin de ponerles remedio. También se aconseja, una vez tranquilizado el niño con palabras convincentes, referirle algún cuento de índole suave y apacible o describirle cuadros placenteros de ángeles y flores, pájaros, música y juguetes.

El niño se quedará dormido, y, si llega a soñar de nuevo, ya no será, en la mayoría de los casos, la misma pesadilla.

Como complemento del sistema, téngase por norma no asustar jamás a las criaturas con cucos, duendes, etc.

EL PROBLEMA DE LAS COMPAÑIAS

Para las criaturas, y para los niños únicos sobre todo, reviste particular importancia que se les proporcionen compañías adecuadas en sus juegos. Un niño necesita amigos, no sólo para ser verdaderamente feliz, sino también para asegurar el normal desarrollo de su mentalidad y de sus sentimientos. Pero necesita que sean aproximadamente de su misma edad, tanto física como mental, a fin de que aprecien en forma análoga sus pequeños problemas y puedan medir sus fuerzas en igualdad de condiciones, sin impresión de manifiesta inferioridad para ninguna de las partes.

Los padres, la niñera, los hermanos mayores, no pueden constituir sino por excepción la compañía que un niño necesita. Ante cualquiera de ellos, la criatura, consciente o subconscientemente, tiene por fuerza que estar, si no cohibida, frenada al me-

nos en la espontánea exteriorización de sus impulsos. En cambio, con compañeros de su misma condición, va adquiriendo su experiencia sin la impresión, siempre deprimente, de que actúa bajo un control. Con compañeros de su edad. un niño puede ser, alternativamente, amigo y rival, sin que por ello deje de quererlos. Puede estar ahora en los mejores términos, para luego enfadarse, discutir por la posesión de un juguete y hasta llegar a las manos. Y en todos esos casos va aprendiendo algo.

Por otra parte, las compañías han de ser numerosas. Cuantas más, mejor. Así dispondrá el niño de la necesaria variedad en personalidades e individuos para ejercitarse desde temprano en la vida social.

CUANDO EL NENE ESTA RESFRIADO

Si el resfrío se reduce puramente a secreción nasal, sin fiebre ni otros síntomas alarmantes, no hay para qué tener al nene encerrado. Al contrario, conviene que respire aire fresco (no frío) y puro. Eso sí, tiene que abrigársele convenientemente, sin descuidar los piececitos.

Resultará útil adoptar una dieta lo menos tóxica posible, a fin de ayudar al organismo a desembarazarse de impurezas. Así, en el caso en que el nene ya haya abandonado la alimentación láctea, se recurrirá a las frutas y verduras: jugo y pulpa de frutas, sopa liviana de verduras, cocimientos de cereales y toda el agua que la criatura pida. Se suprimirá la leche, las harinas y los dulces.

Un baño caliente a la noche, antes de acostarlo. La cama debe estar bien abrigada, en una habitación en que se renueve el aire sin peligro de corrientes.

Estos cuidados se completarán con frecuentes limpiezas de las fosas nasales, seguidas del uso de algunos de los preparados antisépticos especiales para estos casos en que se encuentran en el comercio.

Niños que hoy tienen 21 años y han cobrado sus seguros

NOMBRE	LOCALIDAD
Violeta de Lasala Supervielle	Montevideo
Octavio E. Gutiérrez	Melo
Adela C. Fernández	Maldonado
Wenceslao S. Silva	Salto
Helvio Martínez	Montevideo
Héctor de los Reyes	"
Alberto M. Benítez	San Carlos
Berta A. Fernández	Mercedes
Marta R. Ortiz	Montevideo
Carlos Real de Azúa	"
Horacio J. Alonso	"
María E. Beltrán	"
Gloria Segui	Sarandí del Yí
Lidea M. Lamarque	Salto
Roberto Acosta	Montevideo
Arturo Durante Barbot	"
Susana M. Supervielle	"
Mabel Ruiz	Pan de Azúcar
Carlos Díaz Chilabert	Montevideo
Rosa Rigau	"
Guido H. Negrin	Tarariras
Hugo N. Fontanarosa	Montevideo
María I. Sánchez Gil	Mercedes
Rosa Nogueira	Montevideo
María S. Mullin	"
Olga B. Anavitarte	"
Oscar V. Falchetti	Minas
Arturo Rodríguez Gabard	Montevideo
Juan C. A. Giorgi	"
Juan S. Sagarra	"
José M. Miranda	San Carlos
María A. Taboada	Montevideo
Tito Suárez González	"

Niños y niñas, hoy "hechos y derechos" con 21 años de edad, cobraron en 1937, los seguros "Dotales" constituídos muchos de ellos al nacer, por sus papás.

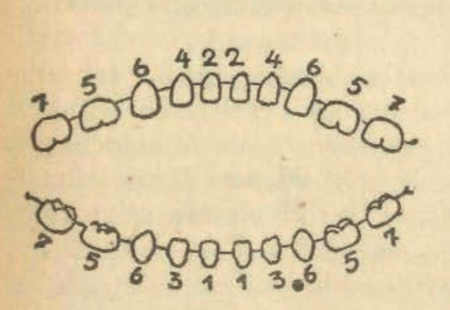
Todos estos niños cobraron en el Banco de Seguros:

$ 45.096.52

Sobre el orden de aparición de los dientes

EL orden de aparición de los dientes si bien puede sufrir leves alteraciones desprovistas de significación especial, reviste gran importancia como índice de las condiciones en que se realiza la nutrición de los niños. Hay niños precoces que cortan los primeros dientes antes de la edad habitual, y aun se dan casos de criaturas que nacen ya con sus dos primeros incisivos. Hay, inversamente, chicos normales cuya dentición se atrasa uno o dos meses. Pero, en la mayoría de los casos, toda tardanza en la aparición de las piezas dentarias, ya que se trate de los dientes de leche o de los permanentes, debe tomarse como signo de un déficit en la alimentación (que se acompaña también de falta de desarrollo esquelético) o de un trastorno local de las encías. En uno y otro caso hay que dar intervención al especialista.

Damos aquí un esquema que muestra en forma clara el orden aproximado en que tiene lugar la aparición de las piezas dentarias:



DIENTES DE LECHE

		Meses
1.	Incisivos centr. inf.	6-7
2.	" " sup.	8-9
3.	" later. sup.	9-10
4.	" " inf.	11-12
5.	Molares anteriores	12-15
6.	Caninos (colmillos)	18-24
7.	Molares posteriores	24-30

DIENTES PERMANENTES

		Años
1.	Primeros molares	6-7
2.	Incisivos centr. inf.	7
3.	" " sup.	8
4.	" laterales	8-9
5.	Premolares ant.	9-10
6.	Caninos	11-12
7.	Prem. post. y 2.os molares	11-13
8.	Muelas del juicio	17-25

Los Niños

¿Lo que más piedad me inspira? Un niño llorando.

El niño que llora está siempre solo. Por más hermanos que tenga, por más que los padres le vivan y las tías lo mimen, y la abuela le guarde en el regazo, el niño que llora está siempre solo.

Si le han reprendido, el niño se aleja a llorar solitario, acurrucado en su propio disgusto. Largo o sonoro, pequeño o silencioso su sollozo, él lo saborea solo.

¡Están tan lejos los pobres pequeños de la comprensión humana, son tan grandes y tanta la distancia que los separa de la madre, de la gobernanta o de los mayores!

Materialmente, podemos acercarlos a nuestro pecho, tenerlos dentro de nuestros brazos, pero la distancia del alma es siempre infranqueable.

Llevamos nuestro corazón cargado de culpas, ellos, los pequeños, lo llevan inmaculado.

Llevamos nuestra mente pesada de preocupaciones; ellos, los pequeños, la llevan repleta de sorpresas, de todo aquello que van descubriendo al vivir.

Llevamos el alma cansada de azotes, de desencantos; tumba de amores muertos, y de esperanzas sepultadas; ellos, los pequeños, la llevan blanca, pero llena de dudas, de ansias, de asombros.

Hemos ganado con el vivir de los años nuestra libertad. Somos de nosotros mismos. Dueños y señores de nuestra voluntad. Ejecutamos nuestro pensamiento y vamos donde queremos. Hacemos lo que más nos gusta. Gastamos absurdamente nuestra salud. Comemos y bebemos lo que nos agrada. Dormimos cuando tenemos sueño y nos levantamos cuando obligatoriamente debemos hacerlo.

Ellos, los pobres pequeños, en cambio de nuestra libertad de acción, su acción limitada a nuestro mandato. Esclavos nuestros. Sin voluntad propia.

Van donde los mandamos; comen lo que les ordenamos. Duermen cuando nosotros disponemos que duerman y los levantamos cuando nos es cómodo que ellos estén en pie.

Y hemos hablado de los niños felices, de los que sólo conocen la voz del mandato. Queda el desventurado que juega y le sorprende el bofetón; que come, mancha el mantel y le ordenan retirarse de la mesa sin haber saciado el hambre.

¡Pobres pequeños! Sin derecho de reacción; recibir el golpe y soportarlo. Llorar y sollozar solo, solo, ya que el golpe le vino de la mano única que debe defenderle, que tiene la obligación de ampararle: el padre o la madre.

¡Madres que camináis por este infinito mundo, no levantéis nunca la mano sobre vuestro hijo, no castiguéis su carne! No pongáis un sollozo en su garganta, no llenéis de sombras su alma ni de temores su corazón. No angustiéis la niñez de vuestro hijo, que la vida es larga y ya se encargará élla sola de hacerle llorar y sufrir lo bastante.

RECETARIO DOMESTICO

Para embalar flores. — Si se desea embalar flores artificiales se sujetan por el pedúnculo a las paredes de la caja o a cordones bien tirantes. Si las flores forman un ramo, después de sujetar el pie, se pasan por entre las flores hilos finos o cordones que se ponen tensos, sujetándoles a las paredes de la caja, de modo que no se muevan.

Para embalar un ramo de flores naturales, se atan sólidamente los pedúnculos, se rocían las flores con unas gotas de agua fresca y se envuelven en dos o tres hojas grandes de repollo, cuyos pedúnculos se unen a los de las flores comprimiendo suavemente las hojas de repollo alrededor de las flores, de manera que queden un poco apretadas, y por último, se envuelve todo en dos o tres hojas de papel, sujeto también con un hilo. Un ramo embalado en esta forma puede conservarse fresco treinta horas y llegar en buen estado.

Las flores sueltas y muy delicadas pueden expedirse envueltas en algodón en rama, humedecido.

Colocación de objetos en un baúl. — La ropa blanca y la de vestir, se dobla cuidadosamente y se pone bien junta y apretada para evitar todo movimiento. No debe quedar ningún hueco y la tapa ha de cerrarse haciendo fuerza. Las joyas se envuelven en algodón, y se guardan en una caja en que no puedan moverse.

Para la dueña de casa

LIMPIEZA Y CONSERVACION DE MUEBLES

En los cuartos de los niños suele haber muebles blancos o barnizados, pero que tienen el inconveniente de ser sumamente manchadizos. No obstante, utilizando agua clara en la que se vierte un poco de amoníaco se consigue quitarles las manchas y la suciedad que pudiera haberse adherido.

Las huellas de los dedos en los muebles barnizados requieren para su desaparición frotarlas en forma suave con un trapo mojado en aceite.

En ocasiones y sin advertirlo, se colocan vasos cuyo pie está húmedo sobre mesas pulimentadas, quedando como resultado un círculo que afea considerablemente su aspecto. Es bueno para eliminarlos y no perjudicar la mesa frotarlos con suavidad utilizando vaselina. Después de transcurridas unas horas se limpian con un paño suave y se pulimentan como habitualmente.

Muchas veces, en el deseo de hacer un ahorro de tiempo, se emplean gamuzas usadas y sucias. Pero es preferible dejarlas por espacio de dos horas sumergidas en agua tibia y sosa, restregándola luego con una solución similar caliente y dejándolas secar después de escurridas. No conviene aclararlas con agua fría, porque se endurecen.

Así se evitará limpiar muebles con paños manchados, que a lo mejor dejan rastros que afean.

No debe nunca aplicarse agua de jabón fría o templada para limpiar maderas, porque casi siempre ataca la pintura o la torna opaca, desmereciendo entonces el mueble.

El aceite de linaza caliente es muy bueno para oscurecer las maderas de color y también la caoba. Los muebles de roble claro quedan perfectamente limpios con el empleo de agua fría y amoníaco, que se aplica con una gamuza. A continuación se los pulimenta con la crema especial, frotando con un retazo de seda.

Se recomienda para combatir la polilla que suele atacar a los muebles llenar los agujeritos que hayan practicado con borax en polvo.

Las manchas de agua sobre muebles a los que se pasa cera para darles lustre se quitan recurriendo a la acción eficaz de la vaselina.

El aire de las habitaciones

El cambio del aire de nuestras habitaciones es asunto de gran importancia, pues el daño que deriva de respirar el aire impuro de los ambientes confinados es reconocido por todos los higienistas, algunos de los cuales lo consideran más grave de lo que comúnmente se cree.

Un célebre facultativo ha dicho que la acción nociva del aire impuro no se verifica sólo en el aparato respiratorio, porque, ya se trate de la absorción de gases tóxicos, ya de una oxigenación insuficiente de la sangre y de los tejidos, los efectos perjudiciales repercuten en todo el organismo.

De más resulta, entonces, insistir en la necesidad de ventilar las habitaciones, y muy particularmente los dormitorios.

Los niños se hacen más resistentes a los resfríos, bronquitis y afecciones pulmonares, y los adultos despertarán por la mañana frescos y activos después de un descanso reparador en que los productos anormales del organismo acumulados por el trabajo de la víspera habrán sido consumidos por el abundante oxígeno del aire puro que respiraron durante la noche.

Con sólo mantener parcial o totalmente abiertas las puertas y ventanas durante el día y la noche, tendremos una renovación de aire más o menos absoluta y completa; la cuestión consiste en disponer las cosas de tal modo que no se produzcan corrientes. Salvado este inconveniente, se experimentarán únicamente beneficios.

LAS almohadas demasiado blandas son tan perjudiciales para las criaturas como para las personas mayores, porque hacen el sueño intranquilo. No ha de acumularse tampoco ropas en la cama o cuna del pequeño, porque el calor excesivo perturba y hace más laboriosa la digestión, dificultando, además, el sueño.

LAS criaturas mal nutridas siempre se retrasan en la aparición de la dentadura. Por esto las madres ha de vigilar la alimentación del niño como para que no exista entorpecimiento alguno en su desarrollo. Se imponen a veces los tónicos, el aceite de hígado de bacalao, preparado en forma adecuada para que su sabor no repugne.

Manchas de color

Surcando

Del oriente empiezan a salir las cuadrigas doradas, empenachadas de fuego. Se lanzan a los cuatro vientos como divisiones triunfadoras, y pronto llenan los espacios de luz. La tierra se extiende en un largo desperezo por la llanura inmensa. Se dibuja una mancha en el confín lejano; y esa mancha se mueve, se acerca, se hace más visible y surge de lo indefinido un labriego, la diestra en el mangorrillo que apenas puede asir con sus manos cárdenas por el frío, en pos de un par de bueyes al paso tardío y fatigoso que van dejando sendos surcos abiertos como tajos en la tierra humeante.

En los campos aledaños, otros aradores cruzan en distintas direcciones sus rejas victoriosas, en tanto que el sol pone chales de colores en la comarca y el cuadro se ilumina.

Cuando la yunta se acerca a los ranchos, tan negros como la tierra, deja tras sí un centenar de gallinas en vivaz persecución de gusanos y semillas. La gallinería se aleja, siempre siguiendo el surco recién abierto ,y cuando cree que ha traspuesto sus dominios, se esparce en espera del regreso de la yunta para volver a su instintiva tarea. En ese instante el bancal descansa de los ataques del escarbo.

En la buega, donde han detenido sus yuntas los labriegos, espera el almuerzo. Lo han traído las zagalas en azafates de mimbre. Los labriegos se sientan en el suelo; cruzan las piernas, donde sujetan las cazuelas humeantes. Y mientras se refrigeran, descansan los bueyes; las zagalas parlotean con sus convecinas; el sol asciende radiante, soberano en la gloria imponderable de sus fulgencias; los pájaros en bandas multicolores cruzan al ras de tierra, casi rozándola con sus alas, como buscando un apoyo para poder subir luego en ondulaciones gallardas; y en los sembrados sonríe el verde, en la apoteosis de todas las tonalidades, desde el athenas hasta el botella.

A la vera de un surco, un mastín leonado hunde el hocico entre las patas delanteras y extiende la cola en una recta impecable, en tanto que sus ojos atisban la bazofia.

Por el sinuoso camino de las lindes del labradío, van una moza y un mozo a caballo, en dirección al pueblo. El viento agita ta las crines y los corceles piafan sobre el suelo endurecido, en briosos escarceos.

Los gañanes miran la pareja con envidia; glosan sus diálogos; la ven trasponer la última loma y se vuelven, con la diestra en el mangorrillo, a los surcos cubiertos de tenues viscosidades que han formado una ratina sobre los campos!...

Los Girasoles

A los bordes del sendero, abren su flor polipétala en círculo perfecto, con la cara vuelta al sol como para recibir en su centro su eterna caricia de luz. Anchas hojas visten primorosamente el erguido talle que tiene elegancias y gallardías de reina. Por su exuberancia, por su rápido crecimiento y su acelerada floración, pronto dominan en la huerta, destacándose prematuramente entre la policromía de la flora primaveral, y su corola de oro brillante parece que bebe toda la incontaminada claridad de la esfera.

De noche, la luna pone tintes de melancolía en todas esas cabezas florecidas, y el sendero, entonces, ofrece la rara visión de un jardín encantado de Indra.

La placidez nocturna, el silencio solemne, la lluvia de plata que cae pródiga del haz de la luna, el aura mansa que estremece débilmente con su mano de terciopelo las hojas, todo se conjura en torno de cada flor para revelar el prodigio de sus nupcias soberanas con la noche.

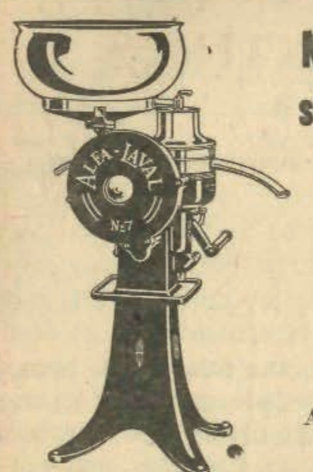
Llenos de rocío se arquean levemente, inclinando su áurea veste hacia el suelo, y entonces, en actitud hierática, parece que oraran con santa religiosidad.

Y cuando el plenilunio, en el centro de toda su ascensión, vuelca hacia la tierra la copa argentada de su apacible fulgor, brilla toda aquella decoración fantástica, inimitable, que espera aún al artista genial para hacerla revivir con todos sus esplendores, sorprendiéndola, como una floración de ensueño, en la beatitud solemne de la noche...

La Trilla

Arde el sol y arde la tierra como una inmensa sábana ignívoma. El sol suspende su disco coruscante en el cenit, y sus rayos caen perpendicularmente como chorros de fuego. Todo se inflama: el aire, los campos y las mieses. El bochorno envuelve a la tierra en un tranquilo sopor como de letargo. La vida parece suspendida un instante, abrasada por la canícula. En el declive de una loma inclinada hacia el poniente, una columna de humo se eleva recta. La columna señala un motor jadeante en su hipar gigantesco. Una trilladora funciona. Se oye desde lejos el acompasado ronquido de la maquinaria en movimiento. Dos hombres se destacan en lo alto de la máquina, se inclinan sobre el tragadero, cortan los tramojos y desaparecen las gavillas. Acuden los carromatos atestados de mies. Un aguador viene pausadamente de la cañada cercana, conduciendo enorme tonel sobre dos ruedas en un chirriar incesante y monótono. El agua va destinada a reponer las fuerzas motrices en continuo desgaste. El fogonero apura, en un vaivén de horquilla, el combustible, en tanto la presión sube y la potencia se renueva. Recorre el maquinista todos los sitios, atendiéndolo todo como un diligente trastejador, impuesto de su alta responsabilidad. Y mientras el sol ignipotente baja chorreando fuego, la trilla continúa, trasudantes los hombres. Se oye siempre el monorrítmico rumor de ruedas y engranajes en movimiento. El grano cae como una lluvia áurea en los talegos de lona, clasificado por las cribas metálicas de la maquinaria. Un hombre retira los talegos llenos, y los sustituye por otros vacíos. El grano sigue cayendo. Hunde el hombre su mano tosca en el cereal con la misma pasión que lo haría el amante en la undosa cabellera de una mujer. De lo alto de la máquina bajan, como si fuera una gavilla, uno de los echadores insolado, casi expirante... Y la trilla sigue como el bochorno del día. La chimenea, en su ascensión recta, parece un reto lanzado al sol, y de tanto en tanto, vomita sendas bocanadas de humo, que empaña por breves instantes el cristal de la atmósfera candente; luego se desvanece, vencido por el azul, atomizado por la inmensidad, como el trabajo, como la lucha, como la fatiga de aquellos hombres trasudantes bajo el sol, que no han de comer el mejor pan!

Juan Pablo Lavagnini.



No tolere que ladrones invisibles le lleven su ganancia

¿Conoce usted la cantidad de grasa que pierde diariamente, debido al uso de desnatadoras gastadas o de calidad inferior? La desnatadora ALFA - LAVAL defiende los intereses de usted, gracias a la perfección del desnate y servicio durable

Artículos en general para LECHERIAS, QUESERIAS y de APICULTURA

ALFA-LAVAL

Soc. Anón. Imp.

URUGUAY, 986 — Montevideo - Sucursal en Paysandú

BEAU & GOBBI

Ramos Generales

◆

Agentes Generales del

Banco de Seguros del Estado

MASSEY HARRIS Maquinaria Agrícola

◆

Estación PALMITAS **Depto. SORIANO**

PODA DE LOS CITRUS

Nociones elementales que debe conocer el citricultor

Por el ingeniero agrónomo Ruben Bence Pieres

SE observan en las distintas zonas, quintas en las que interviene la mano del hombre, para perjudicarlas en lo que respecta a su capacidad productiva, fortaleza y vigor de las plantas que la forman. Nos referimos a las podas inadecuadas, consecuencia de la inexperiencia, de la falta de observación o del deseo de continuar con los procedimientos primitivos.

No deseamos dar los fundamentos científicos de la poda de los citrus, proponiéndonos solamente ilustrar al citricultor sobre la técnica, lo que le reportará grandes beneficios culturales y económicos.

Aunque los citrus responden favorablemente a las podas moderadas e inteligentemente dirigidas, deben considerarse como plantas que es preferible no podarlas a podarlas mal.

A continuación detallamos, en una forma breve, las normas que deben seguirse para la poda de los citrus:

1º.—Pode enérgicamente las plantas en el momento del trasplante, con lo que favorecerá el arraigo en el lugar definitivo, como también la brotación vigorosa y sana.

2º.—Nunca trasplante con una copa abundante, pues el arraigo se dificulta y la formación de la planta es deficiente, debido a las brotaciones pobres y mal ubicadas.

3º.—Vigile periódicamente las plantas nuevas y tenga el concepto de la formación de la copa definitiva de la planta, dejando que se desarrollen las brotaciones laterales y suprimiendo las verticales.

4º.—Después del primer año, en que se ha favorecido la formación apropiada de la copa, suprimiendo las brotaciones inadecuadas, deje la planta librada a su crecimiento natural y, por lo menos hasta el cuarto año, no intervenga con la tijera sino en

aquellos casos en que se presenten brotaciones netamente verticales (chupones), las que se producen por excepción.

5º.—*Nunca elimine las brotaciones* laterales, *que son* las que primero fructificarán, siendo ésta la causa por la que en muchos casos se retarda la producción de las plantas cítricas.

6º.—Cuando la planta tiene ya cinco años y se han seguido estas instrucciones, puede observarse un conjunto armónico, fuerte y productivo, siendo éste el momento de pensar en mejorar las condiciones de la copa, para la producción frutal futura.

7º.—Deje que la planta que se inicia en el período de producción, continúe su desarrollo, conservando su *hábito* normal de crecimiento y sólo favorezca al aclareo interior, suprimiendo aquellas ramas que tupen la copa.

8º.—Bajo ningún concepto elimine las ramas laterales o eleve la copa con el pretexto de favorecer las labranzas, pues éstas *son las podas que afectan más seriamente* la *producción*, disminuyéndola en forma considerable.

9º.—Nunca pode las plantas nuevas durante el otoño, pues con ello favorecerá la formación de brotaciones tiernas, que sufrirán fatalmente con las primeras heladas.

10º.—Pode las plantas comidas por la langosta o afectadas por las heladas, después que han iniciado la brotación natural, a fin de sacar solamente las ramas indispensables y evitar cortes inapropiados.

11º.—La mejor época para la poda de los citrus es a fines de invierno y principios de primavera.

PEROGRULLADAS

Cuando le preguntaron a Perogrullo cuantos años tenía, dijo que eran los años los que le tenían a él.

——*

De Perogrullo astrónomo es aquel famoso descubrimiento de que el sol sale siempre al amanecer y las doce suenan al *medio día*.

——*

Del mismo es también la aguda observación *de que el papel más importante* en todos los pleitos es el sellado.

——*

Muchos escritores dicen cosas solemnes *y trascendentales por falta* de ingenio, de gracia y de talento para decir perogrulladas.

——*

El médico.—¿Qué tal está usted?

El enfermo.—Para eso lo he llamado, para que me lo diga.

Levantamiento de rastrojos y cultivo de la alfalfa

Se aconseja el levantamiento de los rastrojos sembrando maíz cuarentón.

El levantamiento de los rastrojos mediante una reja liviana inmediatamente después de cortado el trigo y el lino es una práctica que debiera generalizarse más, por las múltiples ventajas que representa para el agricultor la limpieza del abrojo en la chacra, de la manzanilla, biznaga y otras malezas y la exposición conveniente de la tierra para recibir y retener las aguas pluviales cuyo almacenamiento es tan necesario para la mejor realización de las labores sucesivas, siembra y cosechas.

Aún cuando las siembras "extratardías" de maíz suelen ser de rendimientos precarios, es una operación aconsejable por su economía, pues la sola limpieza del rastrojo—en el caso de perderse la cosecha—paga con creces el gasto que ocasiona.

Además, la planta de maíz verde es un buen forraje que puede utilizarse para pastaje de los vacunos o almacenándolo para el invierno en silos o parvas.

La siembra del maíz cuarentón debe hacerse de inmediato, ya sea agregando la sembradora al arado o utilizando la sembradora común. La distancia entre las líneas no debe ser menos de 65 centímetros y de 20 a 25 ctms. entre las plantas, según los suelos. Como se trata de una semilla de tamaño mediano, generalmente bastan 15 kilos de semilla por hectánea.

Siembre, pues, maíz cuarentón para levantar el rastrojo,

INDICACIONES SOBRE EL CULTIVO DE LA ALFALFA

Es ésta una leguminosa de largo y fuerte sistema radicular que en condiciones favorables le permite penetrar profundamente en el suelo.

Esta caractrística exige un prolijo examen del terreno, a fin de determinar sus condiciones físicas antes de arriesgarse

a la siembra, máxime si se trata de cubrir una superficie importante.

La alfalfa necesita tierra suelta areno-arcillo-humífera, con un segundo horizonte permeable y profundo. No debe faltar la *cal y las bacterias nutrificadoras.*

Además de la exploración del suelo para determinar sus condiciones físicas pueden servir de referencia alfalfares anteriores o próximos al campo, como así también la presencia y grado de desarrollo que adquieran en el terreno otras leguminosas *como el trébol.*

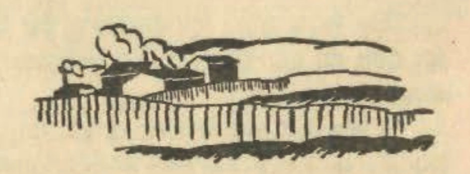
Los terrenos compactos, fuertemente arcillosos, o de un segundo horizonte de tosca o gredoso, deben desecharse. Son también contrarios al cultivo de la alfalfa los suelos demasiado arenosos, lavados, ácidos o de bañado.

La barrena para hacer perforaciones es de gran utilidad para examinar las condiciones físicas del terreno. Los trabajos profundos antes de la siembra son beneficiosos. Para asegurar una buena germinación de las semillas, la superficie debe quedar limpia y perfectamente desmenuzada. Conviene recordar que *la siembra de alfalfa debe hacerse invariablemente en tierras* de rastrojo.

La variedad de procedencia peruana ha sido desechada. La Saladina (de invierno), de sistema radicular más corto, superficial y numeroso, ensayado por algunos ganaderos, dió resultados muy satisfactorios. Debe desecharse también la semilla de alfalfa de cultivos con regadío.

La densidad de semilla en la siembra varía según el año, condiciones del suelo, etc., pero, en términos generales puede echarse de 20 a 25 kilos por hectárea cuando se siembra sola y unos 30 kilos cuando se siembra con lino.

Para completar la preparación del terreno, nivelarlo y favorecer la germinación, deberá pasarse el rodillo.



La temperatura en los animales

FORMA DE TOMARLA

Todos conocemos el termómetro. En los animales se aplica en el recto, introduciéndolo por el ano. Previamente hay que bajar la columna de mercurio dándole unas cuantas sacudidas. A fin de vencer la resistencia del ano hay que poner un poco de vaselina o aceite en el termómetro e introducirlo suavemente para no romper el intestino o quebrar el termómetro, torpezas que pueden ser de lamentables consecuencias. El termómetro se deja unos tres a cinco minutos, después se limpia con algodón y se observa los grados que ha marcado. Ciertas personas tienen dificultad para conocer la columna de mercurio que marca los grados, por eso se deben elegir termómetros claros y adiestrar a la gente en el manejo de él, sobre todo en el campo. Finalmente hay que tomar precauciones para no ser víctima de los actos de defensa que ejecutan los animales: en los perros es prudente poner una lazada en el hocico, en los caballos se levantará una mano y además se les pondrá torzón o vulgarmente "puro"; en los vacunos la denominada "ternilla" en la nariz o mejor se le llevará a un toril o manga. En los animales grandes es prudente amarrar el termómetro con un hilo de cáñamo, por si se va todo al interior, en cuyo caso se tira suavemente de la cuerda hacia fuera y, si no sale, entonces se echará aceite en la mano y se introduce dentro del recto para sacar el instrumento con todo cuidado.

Damos la temperatura normal de las principales especies de animales, debiendo advertir que se observan pequeñas variaciones entre los diferentes individuos, como también durante las horas del día, especialmente en los animales estabulados y después de las comidas. Téngase esto presente sobre todo cuando se van a hacer reacciones diagnósticas, como por ejemplo la de tuberculina, motivo por el cual es necesario tomar las temperaturas de los animales a la misma hora durante dos días antes de aplicar la tuberculina y distantes de las comidas.

TEMPERATURAS NORMALES

Caballo	37.5°	a	38.5°
Mulo - asno	37.5°	"	39°
Vacunos	38°	"	39.5°
Carneros	38°	"	40°
Cabra	38°	"	40°
Cerdo	38°	"	39.5°
Perro	38°	"	39°
Gato	38°	"	39°
Aves	40°	"	42°

Cuando los animales pasan de los límites indicados caen en: escalofríos, que se manifiestan por tiritones parciales o general de todo el cuerpo, pelos erizados, lomo encorvado, la temperatura exterior del cuerpo mal repartida, se enfrían las orejas, los cuernos, nariz y extremidades. En los vacunos, perros y cerdos, se les seca y agrieta la nariz. El pulso se acelera, aumenta la respiración (ligero cansancio), el apetito disminuye, en cambio hay sed. Los animales pierden su viveza y están "atontados".

MEDICAMENTOS PARA BAJAR LA FIEBRE

En los caballos, mulos y vacunos, antifebrina, a la dosis de 5 a 10 gramos. En los terneros, potrillos, cabras, ovejas o cerdos, según edad y alzada, medio gramo a dos gramos. A los perros 0.10 a 0.50. También se puede usar a la misma dosis la *quinina, pero tiene el inconveniente de ser algo más cara. En los* perros chicos y gatos se puede usar aspirina, fenalgina, en la misma forma que para uso humano.

El alcohol en los animales es muy bueno para bajar la temperatura y además tiene la ventaja que los estimula. Se da en forma de vino blanco, medio litro para las especies mayores, por cucharadas a las intermedias y cucharaditas a los más chicos. Siempre que se procure bajar la temperatura es preferible iniciarse por las dosis bajas.

La Mecha y el Vellón de los Ovinos

Por el Ingeniero Agrónomo
CARLOS A. SILVEIRA

La mecha y el vellón presentan, en su formación, características que guardan estrecha relación con la finura y demás propiedades de la lana, permitiendo por su aspecto formar un somero juicio sobre su clase y calidad. Presentan una forma muy variable en las distintas razas; basta comprobarlo comparando las mechas del Merino, cortas, densas, de forma cuadrada, erguidas, muy apretadas entre sí, dejando espacios, apenas perceptibles originando vellones cerrados de superficie externa lisa y pareja, con las del Lincoln, largas, poco densas, terminadas en puntas, separadas, caídas como rulos y pegadas al cuerpo. Entre el Lincoln y el Merino, que podemos considerar como dos extremos, se encuentran las lanas de las demás razas explotadas en nuestro medio y las cruzas, que podemos considerar como tipos intermedios. La generalidad de las cruzas finas presentan mecha cuadrada, formando un vellón cerrado, pero menos denso que el del Merino; las medianas, en cambio, terminan en punta, dando al vellón un aspecto más suelto, que consideraremos también como intermedio entre las lanas finas y las cruzas gruesas, que se asemejan definitivamente al Lincoln. En la oveja criolla encontramos una mecha cónica, formada por dos clases de hebras, unas más finas y cortas y otras gruesas y largas.

Además de permitir formar un juicio sobre las diversas clases de lana, la mecha y el vellón presentan características generales de gran interés, por influir en la calidad, en el peso o en la limpieza de la lana.

Las propiedades de la mecha resultan de las hebras que la constituyen, siendo importante apreciar en ella su buena forma, su densidad y largo, factores determinantes del rendimiento, y su uniformidad y rizo, que determinan su calidad.

En la buena forma de la mecha existen, principalmente en las lanas finas, varios criterios de parte de los criadores. Algunos prefieren una mezcla más bien fina, muy rizada, no dándole

importancia a su terminación que dadas sus características terminan, no en la punta típica de las lanas medianas, sino en una menos pronunciada, que en conjunto da al vellón un aspecto bastante parejo. Otros, por el contrario, exigen una mecha densa, de buen rizo y que termine en forma cuadrada, que da al vellón más densidad y un aspecto bien cerrado. El vellón formado por las primeras revela más calidad, tiene más rizo, pero en cambio es siempre más ralo y la terminación de sus mechas facilita la penetración de tierra, que perjudica su color. La mecha cuadrada da más densidad al vellón y por lo tanto más peso, tiene también mucha calidad, a pesar de que su rizo no es tan acentuado y presenta, además, la gran ventaja de formar un vellón cerrado que se defiende mejor de la penetración de tierra y del lavado de las aguas.

Por densidad de la mecha entendemos el número de hebras que contiene por unidad de superficie, carácter que presenta gran variabilidad en las distintas razas y variedades y dentro de éstas según las características individuales, estando este carácter correlacionado positivamente con la finura de la lana. La apreciación de la densidad de la mecha no se realiza individualmente en cada una de ellas, sino en el aspecto más o menos cerrado que su conjunto comunica al vellón. Teniendo en cuenta esto hablaremos de dicha apreciación al tratar el vellón.

El largo debe encontrarse dentro de los límites establecidos para cada finura, siendo importante que todas las hebras que forman la mecha presenten igual longitud, para evitar las pérdidas que se originan en el peinado.

La uniformidad de la mecha queda determinada por la igualdad de largo y de finura de las hebras que la componen y por la igualdad de diámetro de éstas en toda su extensión, especialmente en sus puntas, que suelen ser más gruesas que el resto de la mecha.

El rizo normalmente distribuido desde su base hasta su extremo asegura su calidad, su pureza y la igualdad de sus hebras.

Vellón.—

Por vellón se entiende el total de lana obtenida al esquilar un lanar, pero en la práctica comercial se designa así a este total de lana después de quitarle la barriga y las garras.

Entre sus características más importantes mencionaremos:

el peso determinante del rendimiento, su uniformidad, que requiere un mínimo de clases de lana, y su "pureza", que exigiendo que esté exento de pelo y fibras meduladas asegura la calidad de los paños.

El peso depende naturalmente de su extensión de su densidad y del largo de la mecha.

La extensión del vellón se refiere a la superficie total del mismo, que dependerá de las partes del cuerpo que cubra, del tamaño del animal y de que la piel presente o no arrugas, condiciones naturalmente variables dentro de las distintas razas lanares.

Dada la importancia que presenta la extensión del vellón, ha sido una preocupación constante de los criadores acrecentarla. En las razas inglesas y de doble propósito esta mejora se ha obtenido preferentemente por el mayor desarrollo corporal del animal, cuidando que la lana, dentro de las características raciales, cubra bien el cuerpo, extendiéndose lo más posible sobre él. Este mayor desarrollo del cuerpo debe ser limitado por las oscilaciones de la finura, pues a medida que aumenta el tamaño del animal aumenta también el diámetro de la hebra.

El mismo criterio que el de las razas inglesas ha sido seguido en aquellas variedades del Merino más especializadas en la producción de carne, como el De Laine tipo C o el Precoz alemán. Pero en aquellos merinos chicos más especializados en la producción de lana como el De Laine tipo A, esta mayor extensión se ha buscado, acrecentando las arrugas del animal. Condición que si bien aumenta desde lüego el peso de la lana no es recomendable, por la falta de uniformidad de la misma, pues ésta será más fina en la base de las arrugas que en su cima y por lo engorrosa que resulta la esquila en gran escala de lanares muy arrugados. En el merino, siendo carácter de raza, se deben conservar unas pequeñas arrugas en el pecho y en las rosetas de la cola, ya que bien seleccionadas no influyen desfavorablemente en la calidad e igualdad de la lana, ni serán una dificultad para la esquila.

De todas las regiones del cuerpo la barriga, que "contiene" la lana de menor valor, se debe procurar de disminuir en lo posible, tratando de que el vellón avance sobre ella, pues es la región en que un aumento de rendimientos más factible, determi-

Luis Köster

Remates y Comisiones

FERIAS MENSUALES

EN LOS LOCALES:

Asociación Rural de Soriano

Bequeló

Carlos Algorta Camusso

Las Maulas

Compra y venta de ganados, liquidaciones de Estancias, arrendamientos y ventas de campos

AGENTE GENERAL EN MERCEDES DEL

Banco de Seguros del Estado

Escritorio:

COLON N.o 280 (frente al Bco. República)

nando por el contrario su descuido el avance de la lana de barriga hacia los costillares, disminuyendo el peso del vellón.

La densidad depende de la de las mechas que lo constituyen y la de éstas a su vez en la cantidad de hebras que contiene por unidad de superficie; varía naturalmente con las distintas razas y variedades y mismo con la individualidad, estando correlacionada positivamente con la finura. Las regiones que deben merecer especial atención son: la cabeza, el sobaco, las verijas, el escroto del carnero, la barriga y las garras, que suelen ser despobladas de lana en los animales cuyo vellón es ralo. Cabe mencionar acá la tendencia seguida por los australianos para aumentar el peso del vellón de su Merino mediante el desarrollo del largo y de la densidad de la mecha, no preocupándoles el desarrollo de la lana en la cara, que carece de ella, y en las garras, que contienen muy poca.

Prácticamente se aprecia la densidad por la mayor o menor resistencia que opone la lana a la presión de la mano, usándose para designar los vellones densos la expresión corriente de "que llenan la mano"; los poco densos, por el contrario, resultan flojos, oponiendo escasa resistencia a a presión. En el aspecto exterior, al presentarse los vellones más o menos cerrados, puede también apreciarse su densidad, pero estas dos formas de apreciación deben más bien complementarse, en cuyo caso los resultados serán siempre más seguros.

La densidad debe merecer especial atención, no sólo por depender de ella el peso, sino también por encontrarse los vellones ralos en inferioridad de condiciones, para resistir el lavado de las aguas de lluvia e impedir que se introduzcan en ellos la tierra y las impurezas que perjudican sus propiedades.

El largo de la mecha tiene también gran importancia en la determinación del peso del vellón, pero debe ser complementado con una buena extensión y densidad. Está estrechamente relacionado con la finura y densidad, pero es factible dentro de ciertos límites hacerlo variar independientemente de ellas. En el aumento del largo deben vigilarse la densidad y el diámetro de la hebra, que varía naturalmente si se pretende un largo excesivo.

Por uniformidad del vellón entendemos que todas sus características y buenas condiciones se encuentran bien distribui-

das en todas sus regiones. Los puntos que deben tenerse en cuenta son: la finura y el largo de mecha, el rizo, el color y la densidad.

La uniformidad absoluta en largo y finura es imposible de lograr, pues es normal que presenten oscilaciones de región a región, pero debe tratarse de disminuir en lo posible las diferencias tan marcadas que afectan sobre todo a la finura, que no sólo dan mal aspecto al vellón, sino que obliga a hacer muchas clases en el tiraje, que en el caso de que el vellón sea uniforme resulta más fácil de realizar. El largo presenta oscilaciones, pero menos marcadas que la finura; oscilaciones que también es importante disminuir en lo posible.

El rizo, siendo una condición tan importante y relacionada con la calidad de la lana, debe ser también uniforme y encontrarse bien distribuido en todo el cuerpo del animal. También está sujeto a variaciones, encontrándose más acentuado en la paleta que en el resto del vellón y llega hasta faltar en algunas regiones. La individualidad es un factor de variabilidad en el rizo, encontrándose majadas completamente desparejas en cuanto a su distribución. Pues mientras se encuentran algunos animales cuyo vellón carece de rizo, se ven en cambio otros que lo presentan tan uniforme, que puede observársele hasta en el garreo de su lana. Tal circunstancia demuestra que es posible acentuar este carácter hasta lograr su uniformidad, ya que su presencia en la lana garantiza la calidad y la pureza de los vellones, características que no presentan por el contrario las lanas sin rizo.

Igualmente debe buscarse un color uniforme en todo el vellón, que no se presente oscuro debido a la tierra, sobre todo en la región del lomo, ni contenga tonos o coloraciones distintas, determinadas por la naturaleza de su guarda, al presentar oscilaciones de una región a otra. Este defecto se observa sobre todo en algunas cruzas que presentan su vellón blanco, pero con coloraciones amarillentas en algunas regiones que influyen desfavorablemente en la calidad de la lana.

Se entiende por pureza del vellón que esté libre de pelo, fibras meduladas o hebras negras. Desde el punto de vista industrial esta condición reviste especial importancia, dada las características deficientes que presentan estas impurezas de la lana

para su manufactura. La apreciación de esta cualidad debe realizarse desde luego en las regiones en que estas formaciones pilosas aparecen con mayor frecuencia: en la base de los cuernos o en la frente en las razas que no los posean, en las arrugas de la corbata en el Merino, en la base de la cola y en la parte posterior del cuarto. Si en estas regiones no existe pelo, difícilmente se encontrarán en las demás partes del vellón, en las que debe apreciarse su calidad al abrirlo y observar que sus mechas se separen con facilidad, a pesar de que sea denso. En el caso de que la separación de las mechas se vea dificultada por el entrecruzamiento de sus hebras y se note aspereza en la lana, debe observarse detenidamente, por coincidir esto con la presencia de pelo.

A las hebras negras debemos considerar como verdaderas impurezas de la lana.

SI SU EXISTENCIA ES BREVE

Piensa dejar como única herencia todos los gastos que acarrea un fallecimiento prematuro?

Suponiendo que se hayan empezado a realizar algunas economías en el hogar, sólo pueden representar algo importante después de muchos años

¿No sabe usted que esas modestas economías destinadas al pago de una prima de SEGURO DE VIDA pueden significar una importante suma, suficiente para cubrir las necesidades que un prematuro fallecimiento puedan acarrear a los suyos?

BANCO HIPOTECARIO

del Uruguay

Sección Fomento Rural y Colonización

CAPITAL: $ 5.000.000

ADQUIERE:

campos para ser destinados a Colonización, de acuerdo con las condiciones establecidas en la Ley 20 de Junio de 1933.

PROPIETARIOS:

en ambos casos presenten sus ofertas en las Oficinas respectivas, calle Treinta y Tres N.o 1428, Montevideo, o en la Sucursal del Banco en Paysandú, donde se les darán informaciones completas al respecto.

AGRICULTORES:

La Sección concede préstamos para adquisición de predios con destino agrícola o ganadero, hasta el 85 % de la tasación de cada lote o chacra. El interesado debe aportar el 15 %. Estos préstamos sólo devengaran en virtud de lo dispuesto en la reciente Ley del 26 de Febrero 1937, una cuota de SEIS OCHENTA Y CUATRO POR CIENTO ANUAL, o sean SESENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA Y CUATRO CENTESIMOS por cada mil pesos de préstamo, pagaderos semestralmente, incluídos intereses y amortización en treinta años. Las propiedades adquiridas en favor de las leyes de Colonización quedan exoneradas durante diez años del pago de Contribución Inmobiliaria, y las escrituras son gratuitas para el comprador

AGRICULTOR:

hágase Vd. propietario adquiriendo la tierra que trabaja, beneficiándose de estas franquicias que el Estado le otorga. Dirija sus pedidos a la Sucursal del Banco en Paysandú.

CONTRA LA SARNA OVINA

TEXTO DE LA LEY DE 4 DE JULIO DE 1935 Y REGLAMENTACION DE LA MISMA POR DECRETO DEL P. E. FECHADO EL 8 DE OCTUBRE DE 1935

Poder Legislativo

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

DECRETAN:

Artículo 1º Todo propietario de hacienda lanar está obligado a mantenerla limpia de sarna.

Art. 2º Los propietarios de hacienda lanar que no tengan patente de establecimiento "Libre de Sarna" de acuerdo con el decreto del 16 de marzo de 1926, están obligados a dar a todos los ovinos del establecimiento tres baños dentro del período comprendido entre el 15 de noviembre de cada año y el 15 de febrero del siguiente, con un intervalo de diez a doce días entre uno y otro. Esta medida deberá cumplirse invitando a presenciarla a dos vecinos linderos por lo menos y por escrito al Comisario seccional, el que informará quincenalmente al veterinario regional de las comunicaciones recibidas referentes a balneaciones.

Art. 3º A partir del 15 de febrero de 1936 la Policía Sanitaria de los Animales castigará a los ganaderos que tengan ovinos infectados, con las siguientes sanciones:

A) Constatada la existencia de sarna por un funcionario de la Policía Sanitaria de los Animales en un establecimiento lo declarará infectado y aislado, aplicándole a su dueño una multa de DIEZ PESOS sumada a otra de VEINTE CENTESIMOS por cada ovino visiblemente infectado. Decretado el aislamiento, la Policía Sanitaria de los Ani-

males lo comunicará a los expendedores de guías para que no las expiden para ovinos del establecimiento aislado.

B) Si pasados los treinta días de constatada la infección no se hubiera logrado extirparla se le aplicará otra multa de VEINTE PESOS y además CUARENTA CENTESIMOS por cada ovino infectado y así sucesivamente se seguirá aumentando en DIEZ PESOS la última multa al establecimiento y en VEINTE CENTESIMOS la multa que corresponde a cada animal infectado después de transcurridos treinta días de la constatación de infección, hasta tanto no se compruebe el saneamiento completo.

Esta progresión se aplicará solamente desde el 16 de febrero hasta el 31 de mayo de cada año manteniéndose en el resto la multa que corresponde a la primera constatación de infección.

C) Si después de aplicada la tercera multa se constatara sarna en un establecimiento, la Policía Sanitaria de los Animales podrá proceder a su saneamiento si lo cree conveniente cargando con todos los gastos el propietario de los animales.

Art. 4º Los propietarios o encargados de ovinos están obligados a permitir la revisación por el personal designado por la Dirección de la Policía Sanitaria de los Animales.

Esta revisación podrá efectuarse en cualquier época del año siendo penados con una multa de CIEN PESOS, los que se nieguen a permitir la revisación o que oculten parte de sus majadas en el momento en que deben ser revisados. También se harán pasibles de la multa de CIEN PESOS aquellos propietarios de ovinos que se negasen a presentar su majada en condiciones de poder ser examinadas por los Inspectores de la Policía Sanitaria de los Animales.

Art. 5º Comprobada la desaparición de la sarna la Policía Sanitaria de los Animales decretará de inmediato, el cese del aislamiento. L

Art. 6º Queda prohibido el tránsito de ovinos atacados de sarna. Los expendedores de guías no las expenderán para los ovinos de los establecimientos aislados, salvo el caso del Art. 7º.

Comprobada la existencia de sarna en ovinos en marcha se aplicará a sus propietarios una multa de VEINTE PESOS, más UN PESO por cada ovino infectado. Existiendo la denuncia por parte del encargado de la tropa y en los casos de duda respecto

al establecimiento de origen de la infección o cuando la majada lleve más de quince días de marcha o estada en pastoreos o locales ferias o exposiciones podrá la Policía Sanitaria de los Animales reducir o suprimir la multa a que se refiere este artículo. La Policía Sanitaria de los Animales indicará la forma de efectuar el saneamiento.

Art. 7º En el caso de que el propietario de un establecimiento aislado deseare vender o trasladar ovinos solicitará una inspección de la Policía Sanitaria de los Animales Esta autorizará la venta o traslado siempre que esos ovinos no estén visiblemente infectados y en todos los casos previa balneación en presencia de un Inspector Oficial.

Art. 8º El propietario de ovinos atacados por esta enfermedad que invadan predios vecinos con patente "Libre de Sarna" será penado con una multa de DIEZ PESOS por cada animal sarnoso.

Art. 9º Los ovinos infectados que fueren hallados en los caminos o pastoreos y cuyos propietarios fueren desconocidos, serán sacrificados por la Policía, previo aviso a la Comisión de la Zona y levantando también previamente un acta en la que se comprueben los dos extremos invocados ante tres vecinos de responsabilidad. El Poder Ejecutivo establecerá en la reglamentación de la ley el destino del cuero y de la carne útil.

Cuando se conozca el propietario le serán devueltos previo pago de una multa de DIEZ PESOS, más UN PESO por cada animal visiblemente sarnoso.

Art. 10. Después de cuatro años de la promulgación de la presente ley serán nulas las ventas y demás transacciones comerciales de ovinos atacados de sarna

Art. 11. Todos los locales de ferias y exposiciones para ser autorizados, estarán obligados a tener bañaderos que permitan el baño del ganado menor, los que serán declarados oficiales a los efectos de esta ley. L

Constatada la sarna en ovinos presentados a exposiciones o remates-ferias no se permitirá la entrada a la pista ni la venta en remate público aplicándose una multa de VEINTE PESOS a su propietario más UN PESO por cada animal visiblemente infectado.

Bañados los animales, el propietario podrá proceder a su retiro o venta particular, obligándose el dueño o comprador a bañar en destino, previo aviso a la Inspección Veterinaria Re-

gional donde esté ubicado el establecimiento y dentro del plazo necesario para extirpar la sarna.

Art. 12. Los establecimientos con patente de "Libres de Sarna" que de hecho dejaren de estarlo, deberán comunicarlo a la Inspección Veterinaria Regional y en caso de no hacerlo se harán pasibles de las mismas sanciones que los establecimientos sin patente. Cumpliendo con aquel requisito, quedarán exentos de las multas indicadas pero obligados a tomar de inmediato, y de acuerdo con la Policía Sanitaria, las medidas correspondientes.

Art. 13. Cada una de las multas establecidas en esta ley tendrán las siguientes limitaciones:

Para los propietarios de menos de quinientos ovinos no podrá exceder de CIEN PESOS durante el año 1936; de DOSCIENTOS PESOS en 1937 y de TRESCIENTOS en los sucesivos.

Para los propetarios comprendidos entre quinientos a dos mil ovinos, no podrá exceder de DOSCIENTOS PESOS durante el año 1936; de CUATROCIENTOS PESOS en 1937 y de SEISCIENTOS en los sucesivos.

Para los propietarios de más de dos mil ovinos, no podrá exceder de TRESCIENTOS PESOS en el año 1936; de SEISCIENTOS en 1937 y de NOVECIENTOS en los sucesivos.

Art. 14. Las multas establecidas en esta ley, se harán efectivas por la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales, pudiendo ser apeladas para ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura dentro de los quince días de su notificación, con expresión de fundamentos.

Si el infractor no apelare, o si la resolución del Ministerio de Ganadería y Agricultura fuese confirmatoria de la que impone la sanción, debe el interesado pagar la multa dentro de diez días y si no lo hiciere, la Dirección de Policía Sanitaria pasará los antecedentes al Fiscal Letrado Departamental, quien requerirá el pago ante el Juzgado Letrado Departamental de Primera Instancia, por LA VIA DE APREMIO.

Cuando no puedan hacerse efectivas ni por la vía de apremio se redimirán con prisión equivalente.

Art. 15. El Poder Ejecutivo designará Comisiones Departamentales honorarias con el fin de colaborar en la propaganda y aplicación de las medidas establecidas en la presente ley. Las Comisiones Departamentales, a su vez, podrán designar las Comisiones de Zona que juzguen conveniente.

Art. 16. El Poder Ejecutivo podrá invertir hasta la canti-

dad de VEINTICINCO MIL PESOS ($ 25.000.00) en la aplicación de esta ley. De dicha suma sólo podrá destinar hasta el 60 % a la toma de personal (inspectores). Este personal será transitorio y sólo actuará durante los seis meses de cada año.

El otro 40 % será invertido en bañaderos portátiles, equipos de análisis de baño, propaganda, investigación lanera y gastos extraordinarios que deba realizar la Sección Sarna de la Policía Sanitaria de los Animales.

Art. 17. El Poder Ejecutivo destinará el producido de las multas que esta misma *ley crea a cubrir las erogaciones autorizadas* en el artículo anterior. Si dicho producido no fuere suficiente el Poder Ejecutivo completará aquella cantidad tomando lo necesario del rubro "Economías en los Gastos" establecido en el artículo 14 de ley de Presupuesto de 1935.

Art. 18. El Poder Ejecutivo deberá hacer en todo el país una intensa propaganda de los alcances de ésta ley, perjuicios que ocasiona la sarna, los medios eficaces y económicos de combatirla, etcétera.

Art. 19. El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

Art. 20. Comuníquese, etc.

Sala de Sesiones de la Cámara de Senadores, en Montevideo a 26 de junio de 1935.

ALFREDO NAVARRO.
Presidente

Benjamín Pereira Bustamante.
Secretario.

Ministerio de Ganadería y Agricultura.
Ministerio de Hacienda.

Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social.
Ministerio del Interior.

Montevideo, julio 4 de 1935.

Cúmplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes.

TERRA. — César G. Gutiérrez; César Charlone; Martín R. Echegoyen; Augusto C. Bado.—

REGLAMENTACION

DE LA LEY DE LUCHA CONTRA LA SARNA DE LOS OVINOS, DE FECHA 4 DE JULIO DE 1935

Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Ministerio del Interior.

Ministerio de Hacienda.

Ministerio de Instrucción Pública y Previsión Social.

Montevideo, Octubre 8 de 1935.

VISTOS:

La Ley Nº 9482 promulgada el 4 de Julio del corriente año, sobre extirpación de la Sarna Ovina, y ATENTO a la facultad acordada en el artículo 19 de la misma;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA,

DECRETA:

CAPITULO I

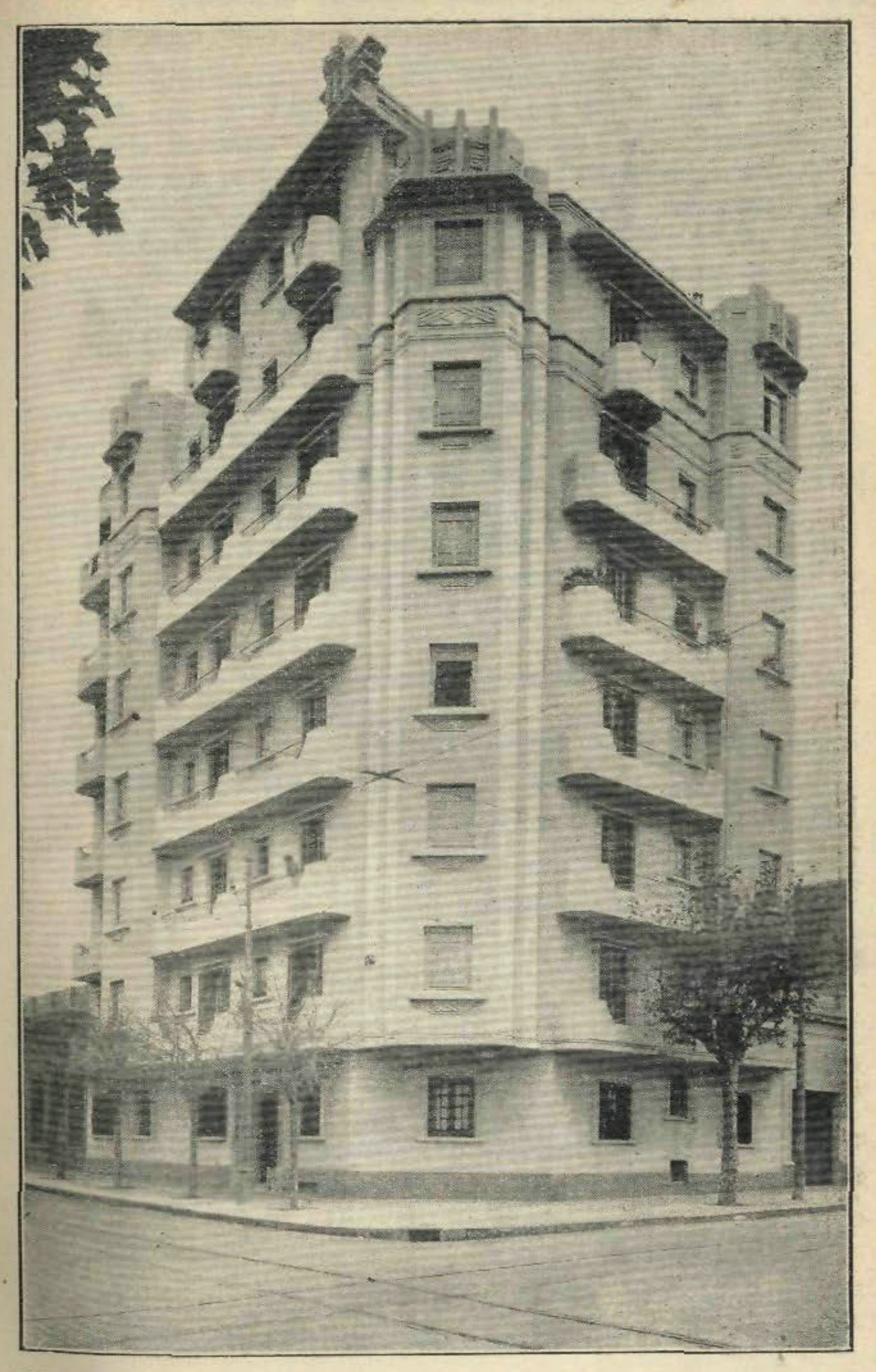
Artículo 1º. TODO PROPIETARIO DE HACIENDA LANAR ESTA OBLIGADO A MANTENERLA LIMPIA DE SARNA. (Art. 1º. de la Ley que se reglamenta).

Art. 2º. A partir del día 4 de Julio de 1939, plazo que determina la Ley Nº. 9482, serán nulas las ventas y demás transacciones comerciales de ovinos atacados de sarna. (Art. 10º. de la Ley).

CAPITULO II

Patente de Libre de Sarna

Artículo 3º. El establecimiento que permanezca libre de sarna, tiene derecho a que se le expida la patente que acredite tal extremo, lo que se efectuará con arreglo a las siguientes condiciones:



Edificio de renta propiedad del Banco de Seguros del Estado, situado en la calle Joaquín Requena Nº 1339 esquina Lavalleja

$ 44.442.05

quedaban debiendo a su fallecimiento, por concepto de hipoteca sobre su casa, varios asegurados en el Banco de Seguros del Estado

$ 44.442.05

que sirvieron para que los herederos quedaran sin la preocupación de tener que pagar alquileres futuros, ni intereses de deuda hipotecaria

$ 44.442.05

que el Banco de Seguros del Estado abonó, desde el 1º de Enero al 31 de Octubre de 1937, por saldos de hipotecas.

Y LOS HUBO MAS PREVISORES

que tenían otras pólizas por sumas importantes, dejando así, a sus familiares, LA PROPIEDAD Y DINERO EN EFECTIVO

Solicitud y plazo para su presentación.

A) El interesado deberá solicitarla ante la INSPECCION VETERINARIA REGIONAL de la jurisdicción en que esté situado su establecimiento, llenando el formulario que al efecto le será entregado por la Oficina Veterinaria Departamental. Para facilitar la ordenación de las giras inspectivas, dicha solicitud será presentada en el tanscurso de los meses de julio y agosto de cada año. Vencido este plazo no se dará curso a la solicitud.

Locomoción para las observaciones sanitarias.

B) Los gastos de locomoción que origine el Servicio Inspectivo de los establecimientos, corre de cargo de los interesados. (Artículo 11 de la Ley de Policía Sanitaria de los Animales, modificado por Ley de 9 de Enero de 1912). El hacendado debe proveer de los medios de locomoción adecuados para el funcionario que tenga que practicar las observaciones sanitarias. Si le fuere más conveniente, PUEDE FACULTARLO a que la contrate por su cuenta. Cualquiera sea la forma porque opte, debe hacerlo constar por escrito, agregado a la solicitud de patente. Para los propietarios de menos de 300 ovinos y de escasos recursos económicos, la locomoción será atendida con la partida presupuestada para movilidad que les está asignada a los Inspectores.

Prorrateo de la locomoción autorizada.

C) Cuando sean varios los solicitantes de una misma zona que faculten a la Inspección Regional, a tomar locomoción por cuenta de los mismos, se prorrateará el gasto entre los autorizantes.

Primera inspección sanitaria.

D) La primera visita inspectiva se efectuará durante el plazo que medie entre el cierre de admisión de solicitudes (31 de Agosto) y la esquila de los ovinos del establecimiento. Si esta inspección no comprobare la infestación de sarna ovina, EL ESTABLECIMIENTO QUEDARA EN OBSERVACION SANITARIA Y LIBRE DE LA OBLIGATORIEDAD DE LA BALNEACION TRIPLE DE LOS LANARES. Para la primera inspección sanitaria PUEDEN ser comisionados los Inspectores de Sarna, PROCURANDO la concurrencia de un Miembro de la Comisión de Saneamiento, qu en al dorso de la respectiva boleta de sanidad, certificará lo actuado.

Cuando esta inspección la practique el Inspector de Sarna, deberá utilizar su medio de locomoción habitual, sin perjuicio de poder aceptar el que le sea proporcionado voluntariamente por los interesados.

Segunda inspección sanitaria.

E) La segunda visita inspectiva que se realizará al siguiente año, la practicará un Inspector Veterina-

rio Regional, en el mismo plazo que el fijado para la primera inspección.

Si comprueba que los lanares se mantienen libres de sarna y que no hay signos de que ningún ovino haya sido tratado con antisárnico para combatir la infestación, extenderá la BOLETA DE SANIDAD, que agregará también al expediente, otorgando la PATENTE DE LIBRE DE SARNA y expedirá el correspondiente testimonio que suscribirá conjuntamente con el PRESIDENTE DE LA COMISION DEPARTAMENTAL DE LUCHA CONTRA LA SARNA. Cuando dicha Comisión tenga reparos que oponer al otorgamiento de la Patente, se efectuará la revisión de todo lo actuado. Si de esta revisión no surge el acuerdo, se dará intervención a la Sección Tristeza y Sarna de la Policía Sanitaria de los Animales, elevando los antecedentes respectivos.

Sobre tratamiento de ovinos con parasiticida.

F) Para que el tratamiento reciente de ovinos, con parasiticida, no resulte impedimento para el otorgamiento de la Boleta de Sanidad, que se requiere para la expedición de Patente de Libre de Sarna, el hacendado tendrá que dar aviso previo por escrito a la Inspección Veterinaria Regional de que va a adoptar ese medio de profilaxia, en razón de haber comprobado la invasión de ovinos de propiedad ajena ,o por pastoreo o tránsito de lanares, o contra el "piojo australiano" o la "garrapata".

Inspecciones complementarias.

G) ENTRE LA PRIMERA Y SEGUNDA INSPECCION INELUDIBLES, se pueden efectuar otras, que se reputan "de oficio" y por tanto libres de gastos para el hacendado.

Ocultación de ovinos.

Art. 4º. La ocultación de ovinos en ocasión de las inspecciones a que se refiere este capítulo, dará mérito a la nulidad de todo lo actuado, y el hacendado peticionante será declarado infractor al Artículo 4º. de la Ley que se reglamenta, aun cuando no hubiere sido el ejecutante directo de la ocultación.

Validez de las Patentes otorgadas a partir de 1937.

Art. 5º. Las Patentes que se otorguen a partir del año 1937, no requieren revalidación anual para su validez y se cancelarán ante la comprobación de infestación de sarna ovina. La cancelación será decretada por la Inspección Veterinaria Regional.

Obligaciones que apareja la cancelación de la Patente.

Art. 6º. La cancelación de la Patente de Libre de Sarna, obliga a la devolución del testimonio o bien del Diploma y Medalla que se usaron hasta el año 1933.

Coloca, además, al establecimiento, dentro de to-

das las obligaciones que para sus propietarios impone la ley No. 9482.

Exención de penalidades para el que con Patente denuncie espontáneamente, etc.

Art. 7º. **El hacendado que denuncie espontáneamente, la infestación de sarna de sus ovinos, con Patente de Limpios, está exento de penalidades,** siempre que proceda al saneamiento de los mismos en el plazo y forma que disponga la Inspección Veterinaria Regional.

En caso de desconformidad con lo dispuesto para el saneamiento, el hacendado podrá recurrir ante la Comisión de Zona, la que procurará el acuerdo de las partes y no obteniéndolo, el Inspector Regional elevará los antecedentes a la Sección respectiva.

Revalidación de Patente.

Art. 8º. Para la revalidación de las Patentes de "Libre de Sarna", otorgadas o revalidadas durante la vigencia del Reglamento anterior (Decreto del 16 de Marzo de 1926), se procederá con arreglo a lo siguiente:

Solicitud de Revalidación de Patentes expedidas hasta 1935.

A) El interesado presentará en tiempo reglamentario el respectivo formulario de Revalidación, que por "ser de oficio" no estará sujeto a reposición de sellados ,y proveerá de locomoción según lo establecido en el inciso B) del Artículo 2º.

El Regional debe practicar la inspección para Revalidación de Patente.

B) La Inspección Sanitaria para otorgar revalidación, debe ser practicada por el Inspector Veterinario Regional.

Puede practicarla el Inspector de Sarna.

Si por lo numerosas de estas inspecciones o por el breve plazo de que dispone (1º. de Setiembre hasta la esquila) el funcionario técnico no puede llevarlas a cabo en todos los establecimientos, queda facultado para comisionar al Inspector de Sarna, el que actuará para este género de inspecciones, si le fuera posible, con un Miembro de la Comisión de Lucha contra la Sarna, quien suscribirá también la Boleta de Sanidad.

El técnico practicará la inspección cuando la Patente fué otorgada con intervención de idóneos.

C) La Inspección para la Revalidación de Patente, necesariamente será practicada por el Veterinario Regional, cuando la Patente haya sido expedida a raíz de inspección efectuada por el personal auxiliar.

El Regional decreta la Revalidación.

D) Comprobado que no hay infestación de sarna y que ningún ovino tuvo que ser tratado con antisárnicos durante el período que media entre la esquila de 1935 y la inspección de sanidad, el Inspector Veterinario Regional decretará la revalidación de la Patente de Libre de Sarna y ésta se considerará como expedida con arreglo a las exigencias del presente decreto; por lo tanto, es de validez exclusivamente limitada por la infestación

de Sarna Ovina. En cuanto al tratamiento por parasiticida, se aplicará el criterio fijado en el inciso F) del Art. 3º.

Art. 9º. Las Inspecciones Veterinarias Regionales llevarán al día, el Registro-fichero de las Patentes otorgadas hasta el presente y el de las que revaliden u otorguen en lo sucesivo. En el transcurso del mes de enero de cada año, elevarán a la Sección Tristeza y Sarna, un estado que comprenda la información completa de sus actuaciones en esta materia, la que lo ordenará con fines de contralor y estadística nacional.

Registro de Patentes de Libre de Sarna.

Art. 10. El hacendado que tenga PATENTE VALIDA de Libre de Sarna para sus ovinos, está eximido de las balneaciones que para éstos, impone el Art. 2º. de la Ley Nº. 9482.

No están obligados a las balneaciones.

Art. 11. El propietario de ovinos, lindero a establecimiento con Patente, está obligado a proseguir las balneaciones periódicas en la forma que le indique la Inspección Veterinaria Regional, hasta sanear totalmente sus majadas, bajo apercibimiento por escrito, de que si no lo hiciere voluntariamente, se recurrirá al saneamiento que practicará la Autoridad Sanitaria, con arreglo a lo preceptuado en el inciso C) del Artículo 3º. de la Ley que se reglamenta.

Saneamiento obligatorio de linderos de establecimiento con Patente.

Todo esto sin perjuicio de las multas que le correspondan por persistencia de infestación, después del período de las balneaciones de rigor.

CAPITULO III

Obligatoriedad de las balneaciones después de la esquila

Artículo 12. El propietario de hacienda lanar que no tenga Patente válida, está OBLIGADO A SOMETER ANUALMENTE A TODOS SUS OVINOS A LA ACCION DE TRES BALNEACIONES ANTISARNICAS, con 10 a 12 días de intervalo de una a otra. (Art. 2º. de la Ley).

Saneamiento obligatorio.

A) El período de aplicación de esta medida, está comprendido entre el 15 de noviembre y el 15 de febrero del siguiente año, no obstante lo cual, como en muchas zonas del país se da comienzo a la esquila mucho antes, la Dirección de Policía Sanitaria, podrá ampliar el período de las balneaciones obligatorias en el plazo de un mes, en cuyo caso los términos de dicho período serán del 15 de octubre al 15 de febrero del siguiente año.

Plazo de la medida.

Las instrucciones para bañar.

B) Las balneaciones se ejecutarán según instrucciones ya difundidas por la Dirección de Policía Sanitaria y de muy especial modo con las que se editan en estos momentos con planos para construcción de bañaderos económicos.

Específicos a emplearse.

C) Se emplearán específicos aprobados por el P. E. o fórmulas de preparación casera recomendadas por la citada Dirección, ajustándose estrictamente a su modo de empleo o preparación.

Participación a la Policía Seccional.

D) El hacendado está obligado a participar por escrito al Comisario de Policía Seccional, las fechas en que procederá a las balneaciones que le impone la Ley. Este funcionario, por sí o por un delegado, queda facultado a presenciarlas. Dichas participaciones serán entregadas o transmitidas quincenalmente a la Oficina Veterinaria Regional.

Simultaneidad de las balneaciones.

E) Para mayor eficacia de las balneaciones, se procurará que sean simultáneas entre los vecinos de la Zona de Saneamiento. El que no haya podido o no quisiera aceptar dicha simultaneidad, tiene que hacer presenciar sus balneaciones por un Miembro de la Comisión de Zona, o por dos vecinos que le extenderán constancia de que se practicaron las balneaciones. Si los vecinos invitados no pueden hacer acto de presencia, le darán al hacendado constancia escrita de haber recibido la invitación del caso, a que se refiere el Art. 2o. de la Ley.

Las balneaciones no libran de las multas. Lo que libra de las multas es el saneamiento.

F) Dichas balneaciones deberán practicarse con la mayor escrupulosidad sanitaria, ya que el hecho de haberlas efectuado no exime de las multas que la Ley manda aplicar al que persiste con infestación de sarna en sus ovinos.

CAPITULO IV

Inspecciones Sanitarias de los Establecimientos y Obligaciones de sus Propietarios

El propietario de ovinos está obligado a permitir la inspección sanitaria de los mismos.

Artículo 13. Todo propietario de ovinos ESTARA OBLIGADO A PERMITIR las inspecciones generales y el recuento de sus lanares, así como la revisión minuciosa de cada animal que en cualquier época del año le requieran los funcionarios de la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales o Comisiones de Lucha contra la Sarna. (Art. 4o. de la Ley 9482). Las autoridades competentes al usar de la facultad a que se refiere este artículo, tendrán muy en cuenta el estado de gravidez avanzado o de reciente parición de

las majadas, las epizootías de que puedan estar atacadas, y el estado de miseria fisiológica en que puedan encontrarse a consecuencia del pasaje de reciente epizootía o de las inclemencias de los diversos estados climatéricos.

A) Para reconocimiento de la facultad inspectiva deberá exhibirse la credencial que al efecto le otorgará la Dirección de la Policía Sanitaria de los Animales. Canceladas las funciones del Inspector, estará éste obligado a la devolución de la credencial que acredite su calidad de tal.

Credencial para los funcionarios inspectivos.

B) El propietario o encargado de Establecimiento con ovinos ,deberán presentar éstos en condiciones tales que permitan practicar con facilidad el examen sanitario de TODOS LOS OVINOS, proporcionando para ello personal y medios adecuados.

Presentación de los ovinos en condiciones de de poder ser examinados.

C) Están igualmente obligados a proporcionar gratuitamente alojamiento y alimentación, a los funcionarios aludidos. (Inc. 2º. del Art. 11 de la Ley de Policía Sanitaria Nº. 3606, modificada por Ley de 9 de enero de 1912, Nº 3940).

Deben proporcionar alojamiento y alimentación gratis a los inspectores.

D) Las obligaciones que el presente artículo impone a los propietarios de ovinos, RIGEN POR IGUAL para las personas que estén a cargo de los mismos, sean familiares o empleados del propietario, no siendo valedera la excusa de no tener órdenes del patrón para librarlo del cumplimiento de las obligaciones referidas, o en su defecto, de la sansión penal que fija el citado Art. 4º de la Ley Nº 9482.

Las obligaciones rigen igualmente para los encargados de los ovinos.

E) El propietario de lanares que no puedan ser sometidos a revisión porque no haya medio de llegar a su domicilio por cierre voluntario de todas sus porteras, o porque se niegue a permitir o entorpezca la inspección, o que oculte todos o parte de sus ovinos, será penado con multa de $ 100.00 (CIEN PESOS). (Inc. 2º. y 3º. del Art. 4º. de la Ley Nº. 9482).

Multa de $ 100 para los infractores que dificulten la acción sanitaria, impidiendo la inspección u ocultando ovinos.

Art. 14 Practicada la inspección de los ovinos, el funcionario Inspector extenderá la BOLETA SANITARIA, haciendo constar los resultados e invitando para que la suscriba al propietario o encargado.

Expedición de la Boleta Sanitaria.

Art. 15. Si en las inspecciones que se iniciarán el 15 de febrero de 1936, se comprobare la existencia de sarna ovina en cualquier grado de desarrollo, el funcionario inspector formulará la declaración de infestado y de aislamiento del establecimiento. (Art. 3º. de la Ley).

Declaración de infestación y aislamiento de establecimiento.

El aislamiento donde sólo se compruebe sarna en estado incipiente, llamado "picadura"

A) El aislamiento procede aún en los casos en que sólo se compruebe el estado incipiente de la enfermedad, llamada vulgarmente "picadura". Frente a probables casos de infestación incipiente de sarna en reducido número de ovinos, de establecimiento que merezca el título de "cuidadoso de la sanidad de sus lanares", el Inspector Veterinario Regional QUEDA FACULTADO **PARA SUSTITUIR LA MEDIDA DE AISLAMIENTO** por el compromiso firmado por el interesado, de acatar y ejecutar de inmediato el tratamiento que le indique dicho funcionario.

Notificación del aislamiento.

B) La declaración de infestado y aislado, se expedirá en formularios por triplicado.

El original, a manera de CEDULON, se entregará al propietario o encargado, que firmará el duplicado y triplicado.

Notificación por cedulón.

C) Si se rehusaran a firmarlo se recurrirá al testimonio de un Miembro de la Comisión de Zona de Saneamiento, o de dos vecinos en presencia de los cuales se dejará el cedulón en el domicilio del infractor.

Notificación por oficio.

D) Si no se encuentran los testigos para notificar por cedulón, se le notificará por oficio remitido por medio de la Autoridad Policial, la que recabará constancia de entrega en el sobre de remisión según práctica corriente.

Dicho sobre y la copia firmada del oficio, constituirán plena prueba de haberse practicado la notificación.

Aplicación de la primera multa.

E) Con el duplicado de la declaración de aislamiento, el Inspector Regional iniciará ante la Sección Tristeza y Sarna, el expediente de PRIMERA MULTA de $ 10.00 (DIEZ PESOS) más $ 0.20 por ovino infestado de sarna. (Inc. A) del Art. 3º de la Ley).

Registro de aislamiento en la Regional y comunicación a los a los expedidores de guía.

F) Con los datos del Triplicado la misma Inspección Regional Veterinaria, tomará nota en el REGISTRO DE AISLAMIENTOS POR SARNA OVINA y librará oficio circular a los Expedidores de Guías de tránsito, comunicándoles el aislamiento y previniéndoles la prohibición de expedir guías para los ovinos aislados. (Párrafo final del citado Inc. A) del Art. 3º. de la Ley). Dicho oficio circular se hará en formulario impreso con talón para acuse de recibo.

Aplicación de segunda multa a los 30 días del aislamiento.

G) Vencidos los treinta días del aislamiento, se procederá a una nueva inspección sanitaria y si los lanares no fueron saneados, el Inspector procederá como en la primer inspección y el Regional solicitará la aplicación de la SEGUNDA MULTA que

es de $ 20.00 (VEINTE PESOS) más $ 0.40 por ovino infestado. (Inciso B) del artículo 3º. de la Ley).

H) Las inspecciones a establecimientos aislados deben sucederse cada 30 días.

Inspecciones cada 30 días y aumento de las multas.

Las multas irán en aumento de DIEZ PESOS y $ 0.20 por ovino infestado, con relación a la multa anterior.

I) La progresión de multas por persistencia de infestación se aplicará desde el 16 de febrero hasta el 31 de mayo de cada año.

Progresión de multas y su limitación, según plazo de aplicación.

Vencida esta fecha se seguirá sancionando al infractor ,cada 30 días, con la multa de primer grado, o sea la de $ 100.00 y $ 0.20, hasta tanto haya razón para decretar el CESE DE AISLAMIENTO, por haberse obtenido el saneamiento de los ovinos. (Inc. B) del Art. 3º. de la Ley).

SANEAMIENTO DIRECTO

Art. 16. Si después de aplicada la tercera multa, aun persistiera la infestación de sarna, la Dirección de Policía Sanitaria dispondrá el saneamiento directo de los establecimientos, para lo cual obtendrá la pertinente orden de allanamiento, a fin de proceder de acuerdo con lo preceptuado en el inciso C) del artículo 3º. de la Ley.

A) Los gastos que demande el saneamiento directo serán atendidos con la partida de gastos que fija el artículo 16 de la Ley, a reintegrarse por el infractor.

Los gastos de saneamiento directo.

B) Formulada la cuenta respectiva, debe hacerse efectiva dentro de los 30 días de serle presentada.

La cuenta y su pago dentro de los 30 días.

C) Vencido dicho plazo sin haber sido satisfecha, se requerirá su pago por la vía judicial, dando intervención al señor Fiscal Letrado Departamental que corresponda.

CESE DE AISLAMIENTO.

Art. 17. Comprobado el saneamiento de un establecimiento, la Regional Veterinaria decretará de inmediato el CESE DE AISLAMIENTO y sin demora lo comunicará a los expedidores de guías a quienes le hubiere comunicado el aislamiento. (Art. 5º. de la Ley).

A) El funcionario que practique la inspección, procurará comunicarse telegráfica o telefónicamente con la Oficina Regional, para acelerar los efectos del cese de aislamiento.

B) La constancia de SANEAMIENTO se extenderá en la BOLETA ordinaria de SANIDAD.

Extracción de *ovinos de establecimiento aislado.*

Art. 18. En el caso de que el propietario de un establecimiento aislado, deseare vender o trasladar ovinos de dicho establecimiento, solicitará la inspección sanitaria de los mismos. (Art. 7º. de la Ley).

Condiciones para la extracción.

A) La Autoridad Sanitaria autorizará la venta y traslado, siempre que no estén visiblemente infestados de sarna, y previa balneación realizada en presencia del Inspector Sanitario.

Plazo para realizarla.

B) La extracción deberá efectuarse dentro de las 48 horas de balneados. El Inspector Veterinario Regional, ante circunstancias plenamente justificadas, podrá ampliar dicho plazo, en términos que no conspiren contra la eficacia de las balneaciones, por reinfestación.

DESALOJO

C) Idéntico procedimiento se seguirá con los ovinos, cuyo propietario haya sido objeto de DESALOJO.

D) En caso de que el propietario de ovinos, desalojado, se rehusara al saneamiento, con el fin de demorar la acción judicial, el Juez, "de oficio" o a instancia de parte, recabará la intervención de la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales, para que se practique el SANEAMIENTO DIRECTO a que se refiere el inciso C) del Art. 3º. de la Ley.

Condiciones para EL LANZAMIENTO.

E) En ningún caso se efectuará el LANZAMIENTO de ovinos del predio aislado, sin antes haberse procedido a su saneamiento, por la acción voluntaria de su propietario o por la acción directa de la Policía Sanitaria de los Animales.

F) La autoridad competente al decretar el desalojo, lo comunicará a la Inspección Veterinaria Regional.

Violación de aislamiento y aplicación de multa.

Art. 19. El que violare las disposiciones contenidas en el artículo anterior practicando la extracción clandestina de ovinos, será castiga con la multa prescripta por el inciso 3º del Artículo 6º de la Ley que se reglamenta, ($ 20.00 más $ 1.00 por cada ovino infestado) reputándose como infestados todos los ovinos extraídos clandestinamente.

CAPITULO V

Disposiciones para el tránsito de Ovinos

Artículo 20. *QUEDA PROHIBIDO EL TRANSITO* O TRANSPORTE DE OVINOS ATACADOS DE SARNA. (Inciso 1º del artículo 6º de la Ley).

A) Al propietario infractor de la precedente disposición, se le aplicará una multa de $ 20.00 (VEINTE PESOS) más $ 1.00 por cada ovino infectado. (Inciso 3º del Art. 6º de la Ley).

Multa al tránsito.

B) Serán atenuantes a dicha infracción.

Los atenuantes.

1º La denuncia espontánea del conductor o propietario trasmitida a la Autoridad Sanitaria o Policial de la Jurisdicción en que se advierta la infectación. No se reputará como atenuante ,la denuncia que aún en forma espontánea, corresponda a un avanzado estado de la enfermedad en los lanares.

2º Más de quince días de marcha por arreo, o de estada forzosa en pastoreos.

3º El haber concurrido a exposiciones o locales de Remates Ferias.

En estos casos, la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales podrá reducir, y mismo no aplicar la multa, mediante resolución fundada. (Inciso 4º del Art. 6º de la Ley) siempre que el infractor pruebe fehacientemente el atenuante que invoque.

Art. 21. Comprobada la infectación de sarna en ovinos en tránsito, la Autoridad competente dispondrá su saneamiento en el Bañadero más próximo, que pueda habilitar al efecto.

Saneamiento de ovinos en tránsito.

A) Los gastos correrán por cuenta del propietario de los ovinos.

Los Gastos

B) El propietario podrá optar por el sacrificio inmediato, que le será autorizado por la Regional Veterinaria, cuando a su juicio no se ocasione perjuicio con el tránsito que deba realizarse para alcanzar el destino.

La Regional Veterinaria puede autorizar el destino a sacrificio.

Art. 22. EL PROPIETARIO DE OVINOS INFECTADOS DE SARNA, QUE INVADAN PREDIOS QUE TENGAN PATENTE DE LIBRE DE SARNA, será penado con una multa de $ 10.00 (diez pesos) por animal sarnoso. (Artículo 8º de la Ley).

Invasión de establecimiento con patente por ovino sarnoso.

A) Para la aplicación de dicha multa, será indispensable que la Autoridad competente certifique la infectación y diseñe las señales o describa los tatuajes de los ovinos infectados, individualizando a su propietario, con nombre, apellido y domicilio

Acta requerida para la aplicación de esta multa.

habitual, estableciendo las secciones policial y judicial en que radique el infractor.

Ovinos sarnosos en caminos y pastoreo.

Art. 23. Queda prohibido el abandono de ovinos sarnosos en CAMINOS Y PASTOREOS.

Los que se encuentren en dichas condiciones, darán lugar al procedimiento que se indica a continuación:

1º La Autoridad competente reclamará el concurso Policial y obtenido, labrará acta reseñando los lanares y su estado sanitario.

2º Si se conociera al propietario, al pie del acta se le intimará el inmediato retiro de los ovinos y cumplida dicha imposición, se gestionará ante la Dirección de Policía Sanitaria, la aplicación de una multa a razón de DIEZ PESOS POR OVINO INFESTADO DE SARNA.

3º Si se desconociera el propietario, se procederá al sacrificio de todos los ovinos, labrando acta con descripción de los hechos, acta que firmarán las Autoridades presentes.

4º La carne y cuero de los animales sacrificados, serán destinados, de preferencia a los establecimientos dependientes del Ministerio de Salud Pública, que estén próximos ,y cuando la distancia constituya impedimento costoso, el señor Comisario Seccional los distribuirá entre el vecindario de precaria situación económica.

Concurrencia de ovinos sarnosos a Remates y Exposiciones Ferias. — Penalidades.

Art. 24. El propietario de ovinos infectados de sarna, que concurra con ellos a Exposiciones o Remates Ferias, será sancionado con las penas siguientes:

1º No se le permitirá la entrada de los ovinos a la pista de venta ni podrá sacarlos a remate.

2º Estará obligado a la balneación inmediata bajo contralor de la Autoridad Sanitaria local.

3º Una vez balneados, se le permitirá el retiro o la venta particular a condición de que el dueño o comprador suscriba el compromiso de efectuar la segunda balneación en el establecimiento de destino, a los doce días del primer baño y con participación de la Autoridad Sanitaria de la jurisdicción correspondiente.

4º SE LE APLICARA UNA MULTA DE VEINTE PESOS MAS UN PESO POR CADA OVINO VISIBLEMENTE INFECTADO DE SARNA.

CAPITULO VI

Comisiones Departamentales

Artículo 25. Las Comisiones Departamentales que se designen de acuerdo con el artículo 15 de la Ley, tendrán los cometidos siguientes: Sus cometidos.

1º Designar las Comisiones de Zona.

2º Planear con la Inspección Veterinaria Regional, la lucha contra la sarna, en sus respectivos Departamentos, de acuerdo con las características de los mismos, medios orográficos, hidrográficos, de comunicación, culturales, fraccionamiento de la tierra, extensión de la explotación ganadera, multiplicación de las Zonas de Saneamiento con límites naturales o por caminos, propendiendo a la simultaneidad de las balneaciones antisárnicas).

3º Integrar el nucleo de Autoridades Sanitarias Departamentales para la Lucha contra la Sarna, debiendo ajustar sus actuaciones a lo preceptuado en presente Reglamentción.

4º Relizar intensa propaganda tendiente a la divulgación de la Ley y su Reglamentación.

CAPITULO VII

Las Multas

Artículo 26. La Dirección de Policía Sanitaria aplicará y hará efectivas todas las multas que establece la Ley que se reglamenta. Dichas multas serán apelables para ante el Ministerio de Ganadería y Agricultura, dentro de los 15 días, a contar desde el siguiente a la notificación respectiva, con expresión de funndamentos. La Dirección de Policía Sanitaria aplica y hace efectivas las multas. La apelación.

A) Si el infractor no apelare o si la Resolución de dicho Ministerio fuese confirmatoria de la que impone la sanción, debe el interesado pagar la multa dentro de DIEZ DIAS contados desde el siguiente de la notificación respectiva y si no lo hiciere, la Dirección de Policía Sanitaria pasará los antecedentes al Fiscal o Letrado Departamental, quien requerirá el pago ante el Juzgado Letrado Departamental de Primera Instancia por la VIA DE

Las multas deben pagarse dentro de los 10 días de la notificación.

Cobro por la vía judicial.

APREMIO. Cuando no puedan hacerse efectivas ni por la vía de apremio, se redimirán con prisión equivalente. Art. 14 de la Ley).

La apelación debe presentarse ante la Regional.

B) Las apelaciones deben ser presentadas ante las Inspecciones Veterinarias Regionales, las que en plazo de CINCO DIAS las elevarán informadas a la Sección Tristeza y Sarna, agregando los antecedentes que obran en su poder.

Limitación de las multas por año y por población ovina.

Art. 27. CADA UNA DE LAS MULTAS ESTABLECIDAS EN LA LEY, TENDRA LAS SIGUIENTES LIMITACIONES:

PARA LOS PROPIETARIOS DE MENOS DE QUINIENTOS OVINOS, no podrá exceder de CIEN PESOS durante el año 1936; de DOSCIENTOS PESOS en 1937 y de TRESCIENTOS PESOS en los años sucesivos.

PARA LOS PROPIETARIOS DE QUINIENTOS A DOS MIL OVINOS, no podrá exceder de DOSCIENTOS PESOS, durante el año 1936; de CUATROCIENTOS PESOS en 1937 y de SEISCIENTOS PESOS en los años sucesivos.

PARA LOS PROPIETARIOS DE MAS DE DOS MIL OVINOS, no podrá exceder de TRESCIENTOS PESOS en el año 1936, de SEISCIENTOS PESOS en 1937 y de NOVECIENTOS PESOS en los años sucesivos.

CAPITULO VIII

Disposiciones Generales

Bañil para ovinos en locales de Exposiciones Ferias.

Artículo 28. Para autorizar en lo sucesivo el funcionamiento de un local de Exposición o Remate Feria, deberá tener éste, bañadero para ganado menor, que será declarado oficializado a los efectos de la Ley. (Artículo 11 de la misma).

Plazo de seis meses para dotar de bañil a los locales.

A) Los propietarios de locales habilitados hasta el presente, tendrán un plazo de seis meses a contar desde la fecha de la presente reglamentación para colocarse en las condiciones exigidas por el inciso anterior, y vencido dicho plazo no se autorizará la celebración de exposición o remate feria de ovinos en ningún local donde falte el bañil.

Prevención a los expedidores de guías.

Art. 29. LOS EXPEDIDORES DE GUIAS NO LAS EXPEDIRAN PARA LOS OVINOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS AISLADOS, salvo autorización expresa

otorgada por las Inspecciones Veterinarias Regionales. (Inciso 2º del Art. 6º de la Ley).

A) *La Dirección de* Policía Sanitaria, denunciará directamente ante quien corresponda, las omisiones en que incurran los Expendedores de Guías, para la sanción del omiso.

Omisiones de los expedidores de guías.

Art. 30. ENTIENDESE POR AUTORIDAD COMPETENTE A LOS EFECTOS DE LA LEY QUE SE REGLAMENTA:

Quiénes integran la Autoridad Competente.

1º TODO EL PERSONAL TECNICO DE LA DIRECCION DE POLICIA SANITARIA.
2º LOS FUNCIONARIOS INSPECTORES DE SARNA O COMISIONADOS PARA DICHO SERVICIO.
3º LOS MIEMBROS DE LAS COMISIONES DEPARTAMENTALES de Lucha contra la Sarna y los de las COMISIONES DE ZONAS DE SANEAMIENTO
4º LOS ASIMILADOS AL CARGO DE INSPECTORES DE SARNA, subvencionados por Instituciones Rurales o por las referidas Comisiones y aceptados por el Poder Ejecutivo.

Art. 31. LA COMPROBACION DE INFECTACION DE SARNA OVINA, TESTIMONIADA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, CONSTITUIRA PRUEBA PARA LA APLICACION DE TODAS LAS SANCIONES A QUE SE REFIERE LA LEY QUE SE REGLAMENTA.

La comprobación de infestación de sarna ovina.

Art. 32. De todas las intervenciones que tomen las autoridades competentes, deben dar cuenta por escrito y de inmediato a la Inspección Veterinaria Regional.

Dar cuenta a la Regional.

Art. 33. LAS REGIONALES ELEVARAN QUINCENALMENTE A LA SECCION TRISTEZA Y SARNA, una relación detallada de las actuaciones habidas en el Servicio de Lucha contra la Sarna, con nómina de establecimientos aislados, multados, ceses de aislamiento. Patentes otorgadas, propaganda efectuada, Comisiones de Zonas designadas, etc.

Informe quincenal a la Sección Tristeza y Sarna.

En dicha información abrirá juicio sobre la labor desarrollada por los Inspectores de Sarna, asimilados a tales y Comisiones de Lucha contra la Sarna.

Art. 34. Cuando la Dirección de Policía Sanitaria entienda que la sarna en la jurisdicción de una Regional Veterinaria, no es combatida eficazmente, queda facultada para comisionar a otro funcionario de igual jerarquía, con la misión de supervigilancia en dicha Regional.

La falta de bañil no exime de las obligaciones de la ley.

Art. 35. El no tener bañadero o medios adecuados para el saneamiento de las majadas, no exime de las obligaciones impuestas en la Ley que se reglamenta.

Saneamiento de zonas donde no hay bañil.

A) La Dirección de Policía Sanitaria impondrá el saneamiento simultáneo en zonas en las cuales no existan los medios a que se refiere este artículo, y habilitará a dichos fines los elementos necesarios para el saneamiento, debiendo efectuar el cobro a prorrateo de gastos entre los propietarios de los ovinos, utilizando siempre los procedimientos más económicos.

Cese de todos los aislamientos el 15 de Octubre de 1935.

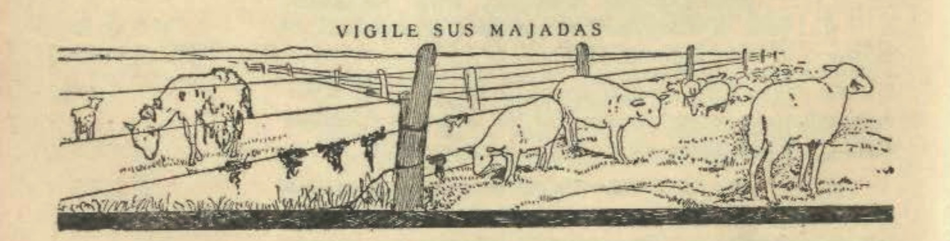
Art. 36. El 15 de Octubre de 1935, cesarán todos los aislamientos por sarna ovina, y la Dirección de Policía Sanitaria de los Animales, cancelará todos los registros llevados hasta el presente, sobre dicho Servicio.

Art. 37. CESAN en sus funciones todas las Comisiones de Lucha contra la Sarna, designadas por el P. E. con anterioridad a la fecha del presente decreto.

Art. 38. Deróganse todas las disposiciones que se opongan a la presente Reglamentación.

Art. 39. Comuníquese, etc.

TERRA.
César G. Gutiérrez.
Augusto César Bado.
César Charlone.
Martín R. Echegoyen.



Interesa a los Ganaderos y Criadores

¿ Que es la "Sal Tónica Gropper" ?

En este mismo número del Almanaque del Banco de Seguros del Estado, hallará el lector una interesante monografía sobre la acción de los minerales en el organismo y crecimiento de los animales.

Veamos ahora cómo pueden administrarse estas sales, sin que provoque ningún trabajo el hacerlas ingerir por los animales que al ganadero o criador interese fortificar.

Hablemos de la Sal Tónica Gropper.

La "Sal Tónica Gropper" contiene todas las sales necesarias y por su intermedio los animales las consumen con placer y avidez. Es una sal en forma de piedra en cuya composición entran todas las substancias de que se ha hablado, siendo de mucha importancia su administración en aquellos campos cuya pobreza en cal y fósforo altera vitalmente la salud de los animales. Es de todos conocidos la predilección que tienen los herbívoros por el sabor salado y gracias a él se consigue hacer ingerir otras substancias que no ingerirían normalmente no siendo en esta forma, así es como en las grandes explotaciones europeas, africanas, australianas y norteamericanas, la sal de roca es un alimento indispensable para mantener la buena salud de los animales y en las explotaciones lanares patagónicas el hábito de dejar en el campo sal, es común, sobre todo en los cuadros donde se tienen

planteles; pues es más que nada en esos, en los que se nota el beneficio que les producen la administración de sal por su mejoramiento evidente en la lana y engorde; máxime cuando se preparan para los servicios. De los 38 millones de lanares que tiene la Argentina una gran parte de ellos tienen sal a discreción para lamer en los campos. La "Sal Tónica Gropper" se presenta en grandes panes que se colocan dispersos en los lugares más frecuentados por los animales, puestos sobre catrecitos adecuados para que la humedad del suelo no los disuelva. Si bien es cierto que la Sal es muy ávida de agua, no obstante otras substancias que entran en su composición hacen que esta avidez disminuya y así el desgaste se produce únicamente por el lamido de los animales. Es este también un buen medio para reunir la hacienda en un punto determinado pues los animales pronto se acostumbran a ir siempre al lugar en que se encuentra la sal. La acción benefactora para la salud de los animales es incalculable, pues en la composición de la sal entran las subtancias necesarias para el buen desarrollo del metabolismo y con su administración se obtendrá que el organismo pueda munirse de elementos que no encuentra o si los hay en pequeñas cantidades en los forrajes que comen en las praderas; es así como la administración de la "Sal Gropper" es conveniente para mejorar todas las explotaciones animales y prevenir algunas enfermedads que son el flagelo de la ganadería.

ACCION SOBRE LA SALUD

No sabemos si es debido al sodio que es considerado como el mejor destructor del virus aftoso o a alguna acción particular de la sal en el organismo(pero es una práctica común y se practica frecuentemente en la Argentina, poner sal de roca al alcance de los animales con el fin de prevenirlos contra los ataques de aftosa. Su acción debe ser evidente cuando su uso se ha expandido. Desde este punto de vista vemos la influencia que la administración de la "Sal Tónica Gropper" puede tener en la conservación de la salud, pues no es sólo sodio lo que contiene, sino magnesio y yodo. El enteque de los terneros, la osteomalacia o el raquitismo, si bien son enfermedades no bien estudiadas, no obstante sabemos que es un fenómeno constitutivo a la falta de asimilación de fosfatos alcalinos o la deficiencia de los órganos en-

cargados del metabolismo, es decir, de la fijación del fósforo y del calcio en el organismo. Lo primero, debido a la escasez de estas substancias en los forrajes ingeridos y los segundos a alteraciones orgánicas aun desconocidas, tal vez constitucionales, tal vez microbianas o posiblemente también parasitarias; pero el hecho real de todo es que: con la administración de fosfatos alcalinos por una parte y el yodo por la otra, obtenemos muchos éxitos en la prevención de estas enfermedades. Todas estas substancias entran en la composición de la 'Sal Tónica Gropper", luego pues, con su administración obtendremos una gran acción preventiva y curativa de estas afecciones que tantas bajas producen en la ganadería del país.

ACCION DE LA SAL TONICA GROPPER SOBRE EL ENGORDE

Hemos visto ya al hablar sobre la alimentación fosfato cálcica y clorurada, la enorme importancia que estas substancias tienen para producir el engorde en los animales; activando la asimilación y el apetito se obtiene en sus funciones generales un mejoramiento consderable, de aquí que lo que en otros animales necesitan para su conservación, en los animales que consumen sal les sirve para esto y aún llevan una porción a sus reservas, es decir, a su gordura. En estudios experimentales hechos sobre la diferencia de engorde con las substancias que entran en la composición de la 'Sal Tónica Gropper" han dado un aumento considerable en los que recibían estas substancias, sobre los testigos, así en algunos casos se ha obtenido ventajas que se elevan del 20 al 30 o|o: lo que justificaría ampliamente la adopción de esta sal para las invernadas, con lo que se obtendría un mayor engorde en el menor tiempo, lo ideal del invernador.

ACCION SOBRE LA PRODUCCION LANAR

Es indiscutible ya el beneficio que reporta la administración de esta sal sobre la calidad y cantidad de la lana. Sabemos, por haberlo ya comprobado, la acción que tiene sobre la salud y sabemos también que la lana es fiel reflejo del estado y condiciones del animal que la produce; así pues, un lanar que ha su-

frido en la alimentación, ya sea por comida o por bebida, da forzosamente una lana que se denomina vulgarmente lana sufrida, es decir, una lana seca, quebradiza y débil y por el contrario un animal que ha comido y bebido bien durante la producción de la lana, da un vellón hermoso, bien untoso, parejo, sedoso, de mayor rendimiento y de mayor peso. Ahora bien: sabemos que la administración de la "Sal Tónica Gropper" tonifica el organismo, aumenta la asimilación y máxime cuando la alimentación es pobre, produciendo así por las mismas causas, un considerable aumento de lana y de mejor calidad. Contribuye también en forma concluyente a la preparación y estado de los planteles y sobre todo en la preparación de los carneros que deben entrar en servicio. En este caso debe administrarse la sal molida mezclada a la ración y así sirviendo de condimento, bien mezclada hace que el carnero coma más y mejor. Se puede administrar diariamente "Sal Tónica Gropper" molida a la dosis de 10 a 15 gramos mezclado a la ración. También es indispensable tener la sal a campo en los planteles y ovejas de cría. Sabemos que una de las causas de las pocas pariciones es la salud y el estado; generalmente una hacienda flaca tiene mala parición y el aumento es poco, en cambio una majada de ovejas sanas y fuertes con su porcentaje razonable de carneros (33 o|o) dará un buen rendimiento en corderos.

LA SAL TONICA GROPPER EN LAS CABAÑAS

Ya hemos expuesto innumerables veces que la alimentación salina es factor importante en la salud de los animales; es pues en el galpón donde más debe usarse a fin de tener los padres de cabañas en buenas condiciones de servicio. Debe ser un elemento indispensable como condimento en la ración diaria; se verá con su administración el adelanto que se obtiene en el estado de la cabaña. El vacuno es, sobre todos, el animal que más desea la alimentación salina y en Europa es ya una costumbre inveterada, en las grandes y pequeñas explotaciones, la administración de sal (Cloruro d Sodio) a las vacas lecheras y a los toros para obtener su mansedumbre y su buen estado, pues administrándosela directamente se le evita que la busquen en el medio natural, lo que produce comunmente el vicio de comer tierra y otras substancias perjudiciales al aparato digestivo. Un vacuno o yeguarizo puede ingerir diariamente en la ración de 30 a 60 gramos de

"Sal Tónica Gropper" mezclada a las raciones. Una acción también efectiva es la que tiene sobre la producción de la leche y una de las causas precisamente que se tiene en cuenta en Europa para la administración de Sal a las lecheras, es la de obtener con ese método un aumento de leche, benéfico para la venta de leche y para la mejor almentación de los terneros, lo que redunda en beneficio del desarrollo y precocidad.

LA SAL TONICA GROPPER EN LA EXPLOTACION AVICOLA

Hemos dicho ya la gran necesidad que las gallinas tienen en substarcias calcáreas para la producción de huevos y necesariamente éstos **no** se producen cuando hay pobreza de este elemento en los campos. La "Sal Tónica Gropper" especial para aves lleva al organismo las substancias necesarias para la buena producción de huevos, se aumenta con ella el número término medio de postura.

Por pedidos de

SAL TÓNICA GROPPER

en Montevideo:

"INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACION RACIONAL DEL GANADO, Soc. Anónima"

25 de Agosto 681, UTE 8 46 34.

Para niños de 10 a 80 años

Los palitos.—Juego que recobra su boga.

Tómense cincuenta cerillas de madera (inglesas o suecas); bañar diez de ellas en tinta negra y otras diez en tinta encarnada; quedando las

otras treinta al natural. Revuélvanse todas sobre una mesa. Pueden jugar dos, tres o cuatro personas, consistiendo el juego en sacar una cerilla sin mover las demás. Cada *jugador va provisto de un gancho o* aguja de hacer punto y con él saca un palito, lo aparta y prueba sacar otro. Por consiguiente, lo mismo puede sacar tres o cuatro, como no sacar ninguno.

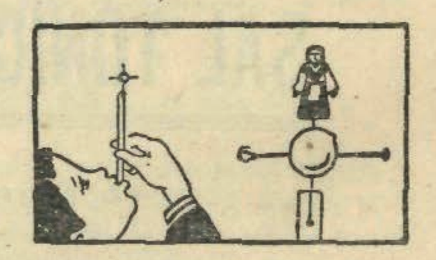
Cuando se han sacado todas las cerillas, los jugadores cuentan las que tienen, valiendo dos las negras, tres las encarnadas y cuatro las demás. *El que ha hecho más número de tantos* gana la partida y la apuesta que se haya fijado antes de empezar.

Antiguamente se jugaba con palitos de hueso o de marfil; pueden utilizarse cerillas.

El garbanzo saltarín.—Sabido es que se puede hacer bailar en un bote de agua una bola o un huevo vacío y hasta un muñeco; pero puede hacerse un experimento análogo en seco.

En un tubo de pipa de fumar, algo *largo y bien recto, se coloca un garbanzo* o un guisante en el orificio superior y manteniendo el tubo verticalmente y soplando por el orificio interior, el garbanzo se elevará gradualmente y descenderá de prisa o poco a poco, según la fuerza del soplo.

Este ejercicio tiene una variante. Poniendo en cruz dos alfileres juntos



a través del garbanzo y envolviendo las puntas con un poco de cera para evitar un accidente, se hunde una de *las puntas en el tubo de la pipa; luego* se sopla despacio y a intervalos por el otro extremo teniendo vertical el tubo; y el garbanzo bailará completamente en la extremidad del tubo. También puede ponerse en la aguja un muñeco de corcho.

La gallina ciega sentados.—Tiene la ventaja de poder jugarse dentro una habitación, sin que el "ciego" pueda lastimarse y se recomienda para retener a los niños en casa.

Estos tienen que sentarse en círculo, si son muchos; o en semicírculo, de espalda a la pared, si son pocos. Cuando uno de ellos tiene los ojos vendados, los demás cambian de sitio para despistarlo, pero sin hablar.

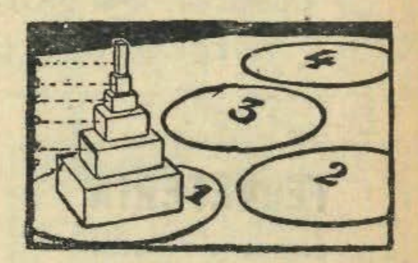
Puesto en medio del círculo, cuando todos están en sus puestos, va a sentarse en las rodillas de uno cualquiera del corro. Le está prohibido poner la mano encima, pero puede con sus observaciones, preguntas y gestos hacer que los del corro se rían y se descubran. Una vez que ha descubierto la identidad, el "ciego" dice: "Estoy bien sentado aquí". "¿Quién es?", le pregunta otros de los jugadores "Fulano", contesta.

Si acertó, el descubierto pasará a hacer de gallina ciega; si no, sigue el mismo juego,

El traslado de la torre.—Construir una torre, poniendo encima unas de otras seis piezas cualesquiera, pero que ofrezcan la particularidad de tener distintas dimensiones; la más grande abajo y la más pequeña encima de todas. Se pueden emplear seis pedazos de plomo o seis cajas de cartón, o bien seis cubos de madera. Situar la torre en un círculo trazado en un papel, o en la arena y dibujar al lado otras dos circunferencias.

Hay que resolver el siguiente problema:

Hacer pasar la torre 1 a la circunferencia 2, poniendo las piezas de una en una, en la otra circunferencia, sin poner nunca una pieza grande sobre otra más pequeña.



Solución.—Dibujemos las piezas por las letras a, b, c. d, e, f y numeremos las circunferencias 1, 2, 3 y 4. Habrá que poner a en 2, b en 3, c en 4, b en 4, a en 4, d en 2, e en 3, d en 3, f en 2, d en 1, e en 2, d en 2, a en 1, b en 3, c en 2, b en 2 y a en 2.

Flores en Bristol.—Basta para ello tener gusto y limitarse a la hechura de flores sencillas, como una margarita. Un niño puede hacerlo; el gasto es ínfimo.

Córtese un trozo de bristol festoneando los bordes para darle la apariencia que se desea y enderécese li-

geramente sin doblarlos para que formen la corola. En el centro se pone una perla redonda de color y debajo de la flor otra perla alargada, enhebradas las dos en un alambre que

BANCO COMERCIAL

CERRITO, 400 ESQUINA ZABALA

◆ OFRECE SU MODERNA INSTALACIÓN DE COFRES DE SEGURIDAD

FERRETERIA

Juguetería y Bazar

JOSE MANTARAS

Ventas por Mayor y al Detalle

PRECIO FIJO

◆

Teléfono: 2 63 68

◆

Av. G. Flores, 2151 - 57

Frente a la Facultad de Medicina

MONTEVIDEO

"La Cocinera ◆ Oriental"

POR

María del Carmen Pérez

◆

CONTIENE 521 RECETAS

Precio del ejemplar, encuadernado con lujo **$ 0.60**

Se halla en venta en las principales librerías de la capital y de los departamentos en la

◆

Ventas por mayor y menor

LIBRERIA DE DORNALECHE Hnos

CERRO LARGO Núm. 783

Montevideo

Cipriano Graña Hijo

ESCRIBANO PÚBLICO

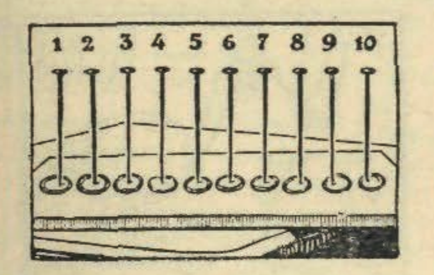
TRAMITACION DE SUCESIONES

Lascano (Dpto. Rocha)

atraviesa todo y formará el tallo. Este alambre irá revestido de papel de seda verde. Se coloreará el bristol de amarillo, de rojo o de violeta de tonos vivos y se obtendrá una flor sumamente decorativa. Teniendo tres o cuatro de ellas, se juntarán los tallos para formar un ramillete.

Las hojas se cortarán igualmente en el bristol, pintadas de verde y atravesadas en la base (como un alfiler en el papel- por un alambre que servirá al mismo tiempo para envolverlo en el tallo de las flores.

El juego de los diez clavos.—En una tabla u otro soporte análogo, se hincan diez clavos en línea recta, y se pasa un anillo por cada uno de los diez clavos. El juego consiste en reunir los anillos en grupos de dos



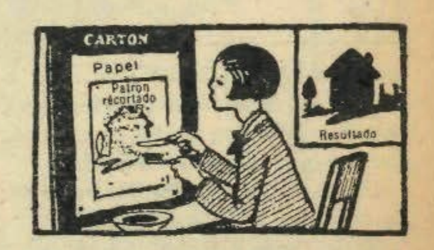
en cinco golpes, haciendo pasar en cada golpe un anillo sobre dos clavos ocupados.

He aquí algunas soluciones al problema:

Tomad el anillo del clavo 7 y llevadlo al clavo 10 (pasando por encima del 8 y 9 ocupados); luego, pasad el anillo 6 al 3 (saltando el 5 y el 4 ocupados); después el 4 al 9 (por encima del 5 y 7); en seguida el 8 al 2 (por encima del 3 y 5 ocupados); finalmente, el 5 al 1 (por encima del 3 y 2 ocupados.

Los anillos están bien agrupados por 2 en los clavos 1, 2, 3, 9, 10; la agrupación se ha efectuado en 5 golpes, pasando en cada golpe por encima de dos clavos ocupados.

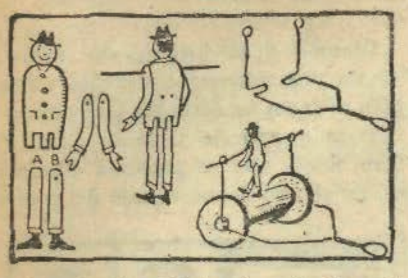
Dibujos a la brocha.—Valiéndose de un cortaplumas o de una tijera bien afilada, se corta de una ilustración un personaje visto de perfil, u otro objeto que se preste a dibujarse. Se obtendrá con la hoja del perió-



dico perforado un patrón ya dispuesto. Fijar este patrón con alfileres en cada hoja de papel (destinado a recibir el dibujo y colocar el papel con púas en un cartón de dibujo o en cualquier dispositivo análogo que se procurará mantener recto, apoyándolo en la pared u otro objeto pesado.

Mojar después en tinta un cepillo de dientes, pero sin cargarlo demasiado. Luego con el cepillo en una mano y un cuchillo en la otra, acercaos a 3 ó 4 centímetros al patrón y prensando la hoja del cuchillo sobre el cepillo echar con igualdad polvo de tinta sobre a superficie libre de la hoja de papel, en los trazos del patrón. Quitados los alfileres y el patrón, quedará un dibujo en negro que se retocará con la pluma.

Andarín incansable.—De un tapón de corcho haced el tronco de un muñeco y practicad en su parte inferior dos incisiones desiguales. Córtese después en un cartón dos piernas y dos brazos y móntese introduciéndole la pierna A en la incisión



más estrecha del tapón y la B en la mayor, de modo que atravesándole por un alfiler en el lugar marcado por un punto, quede inmóvil.

Fijad en seguida los brazos a cada lado del busto con alambre.

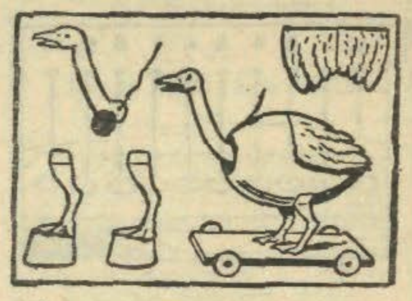
Hecho esto, tómese un alambre bastante grueso, de unos 50 centímetros de largo désele la forma de dibujo, y colóquese en los dos extremos de una bobina. Por último, colóquese el muñeco entre los dos soportes verticales de esta armadura de manera que sus pies descansen ligeramente en el centro de la bobina. Para mover todo el sistema, es suficiente empujar el aparato hacia delante. El muñeco andará sin cesar, infatigablemente.

Muñeca sentada en un sofá.—Para adornar de un modo conveniente una arqueta de madera o de cartón forrado de tela, sentad en el borde, como en un sofá hecho exprofeso, una muñeca que haréis así:

Retorced dos alambres como lo indica el dibujo y así se obtiene la armazón de la muñeca. Hágase luego una mecha de lana blanca, bastante gruesa y envolver con ella la armazón. Con hilos apretados y bien dispuestos, se dibujarán cabeza, talle y piernas. En los extremos del alambre se dejará que sobre la lana para formar los cabellos, las manos y los pies. A la altura del hombro se añadirán hilos de lana para poner el vestido y cubrir las piernas hasta las rodillas.

Atufar el pelo y señalar los ojos con dos puntos con tinta negra; otros dos rojos para la nariz y una línea rosada para la boca.

Plegadla brazos y piernas en una posición normal y fijadla sentada en su sofá por un alambre que atraviesa la tapa de la arqueta.



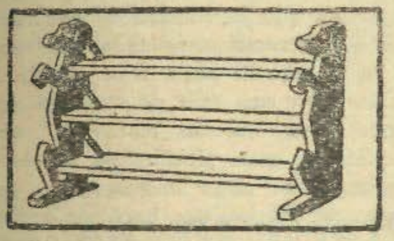
El ganso del Capitolio.—Cortar en cartón fuerte una cabeza de ganso, con su cuello, al extremo del cual se fijará una esfera de lacre, del grueso de una bola; y, además, un par de alas y un par de patas.

Vaciar un huevo haciendo un agujero en el extremo más grande e introducir en este agujero el cuello del ganso, que suspenderéis en el interior con un alambre que pasará por un agujero hecho encima de la esfera de lacre y manteniendo el cascarón por un nudo hecho arriba de éste, a la parte de afuera. Esto constituye el movimiento.

Pegar las alas y las patas en sus sitios respectivos y fijar el ganso en una tabla con cuatro ruedas he-

chas con rodajas de corcho o de cartón fuerte. Fíjese un cordel a la tabla para que al tirar se balancee la oca y mueva el pezcuezo en todas direcciónes.

Un estante para niños.—Lo que le diferencia de los demás es la forma que se da a los dos costadillos. Representarán, por ejemplo, un perro de pie. Para construirlo, se emplean dos tabletas de unos 50 por 15 centímetros. Se dibuja la silueta del perro y se recorta con sierra; es la única dificultad de la obra. Una vez ob-

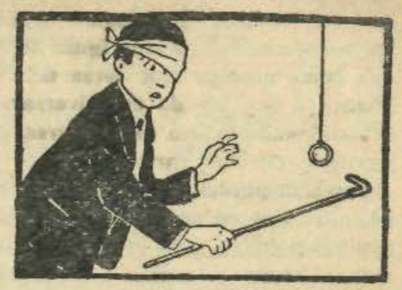


tenidos los costadillos, se clavan por dentro tres listones en cada uno. En medio y a 3 ó 4 centímetros de los dos extremos y encima de éstos, se clavan tres entrepaños de 0,30 por 0,12.

Con objeto de dar más solidez al pequeño mueble, se reforzarán los ángulos interiores con una pieza triangular de madera que debe clavarse en los costados y en los entrepaños, como se ve en el grabado.

Bastará dar al mueble una capa uniforme de barniz; pero es preferible, si se trata de perros, dibujarles los ojos y la boca y poner algunas manchas de color que aumenten el parecido.

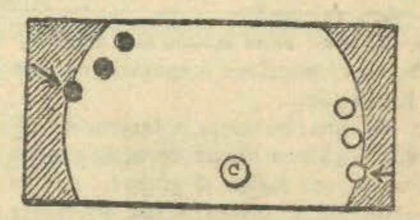
Un error de la vista.—Suspéndase una anilla con un cordel del techo de una habitación, de manera que esté apartada unos 50 centímetros de cualquier objeto. Así que esté inmóvil la anilla, dese a un espectador



un bastón, cuanto más largo mejor, pero en forma de cayada, para que luzca más el experimento. Se tapa un ojo del que intente la prueba y se pone al individuo a cosa de un metro de la anilla, de modo que la vea de borde y dígasele que la enganche con la empuñadura curva del bastón.

Las más de las veces no podrá hacerlo y sus tentativas causarán la risa de los demás. Repetida la prueba por los demás, es casi seguro que fracasarán todos.

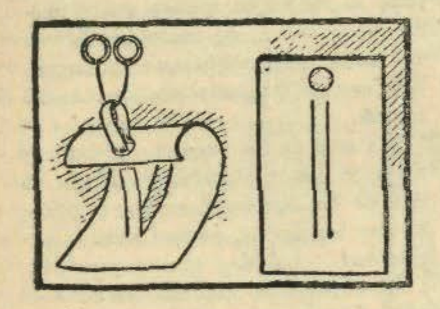
La explicación está en que un solo radio visual no es suficiente para poder apreciar la distancia a que se encuentra un objeto.



El lechoncito de los salones.—Es un juego entre dos y al aire libre: el jugador A lanza a voluntad una bola pequeña (el lechoncito), y en seguida otra más grande que procurará colocar lo más cerca posible de aquella. El jugador B trata de sustituir a A, aproximándose más al lechoncito, o sea, poner su bola, sea desplazando la de A, sea desplazando el lechoncito. Si lo consigue pasa la mano a A, el cual procura ganar:

si no lo consigue, juega una segunda bola, y si fraca, otra tercera. Cuando las tres bolas de los dos jugadores están colocadas, cada jugador cuenta un número de tantos igual al de sus bolas puestas más cerca del lechoncito, que las de su adversario. Si los jugadores son más de tres, se agrupan en dos campos.

También puede jugarse bajo techado, alrededor de una mesa, reemplazando las bolas, por peones de damas (blancas y negras), señalando el que sirva de lechoncito. Los peones deben ponerse al borde de la mesa y se empujan con la palma de la mano.



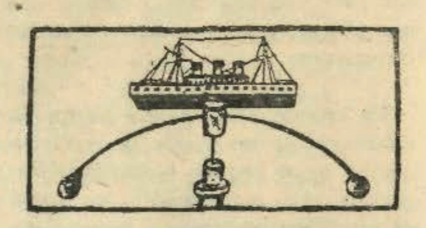
Los anillos prisioneros.—¿Qué hacer para soltar los anillos sin desunirlos ni romper el cartón a que están sujetos?

El truco es el mismo que para soltarlos, y conviene prepararlo en otra habitación.

En una cartulina o tarjeta de visita, se hacen con un cortaplumas los cortes que indica el grabado. Así se obtiene una tira de cartón sujeta por los dos extremos y debajo un agujero suficientemente grande para que pueda pasar la tira cortada.

El secreto del juego consiste en esto: doblar los extremos de la cartulina y hacer pasar la tira por el agujero; póngase las anillas a caballo sobre dicha tira, enderécese el cartón haciendo repasar por el agujero la tira recortada y arrastrará el cordón de las anillas.

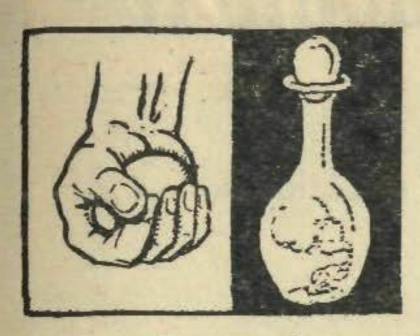
Para soltar después las anillas, basta practicar al revés la operación anterior.



Balanceo y rotación. El principio del equilibrio de los cuerpos tiene muchas aplicaciones. Una de ellas consiste en atravesar un tapón grueso de corcho en su parte ancha por un alambre que se doblará en arco en los dos extremos, terminados por una bola de cera de pegar o de modelar, o bien por una bola de almáciga de igual peso, que las mantenga en equilibrio, como platillos de una balanza. Fijar luego una aguja en la base del corcho, que hará las veces de un cuchillo. El aparato descansará sobre un soporte, por ejemplo una botella tapada, y al menor impulso se moverá en todos sentidos. Estos movimientos son los que hay que utilizar. Si en la cara superior del corcho se hace una hendidura y en ella se introduce una figura de buque, recortada de una revista ilustrada, y que se pegará en un cortón, la figura se balanceará graciosamente, girando a la vez sobre su eje.

Empleando las figuras de dos muñecos, darán la impresión de que se columpian.

Para divertirse con un huevo.—Cuando la cáscara de un huevo está sana, podéis atrevidamente apostar con cualquiera que a pesar de sus esfuerzos, no conseguirá aplastarle en la mano. Le veréis remangarse el



brazo, poner la mano sobre un recipiente, apretar con fuerza el huevo y, cansado de estas y otras pruebas, renunciar al aplastamiento que él creía fácil y rápido.

Otro juego consiste en hacer pasar un huevo por el cuello de una botella o garrafa más estrecho que el huevo. Cuézase el huevo, introdúzcase un papel encendido en la botella y cuando el aire dilatado por el calor esté suficientemente enrarecido, puesto el huevo en el orificio, por la presión atmosférica el huevo caerá en el fondo produciendo un pequeño ruido.

Siga el Ejemplo de

Millones de Personas

Proteja su familia

Acumule en forma regular y segura para los días de su vejez.
Forme la tranquilidad de espíritu para el futuro.
Garantice la seguridad de sus economías.
Adopte un sistema de ahorro que lo libre de las tentaciones
Suprima todo riesgo de pérdida.
Constituya una reserva de dinero en efectivo, un depósito para momentos de apuro.
Establezca una suma para gastos de sucesión, etc.

En una palabra:

ADOPTE EL SISTEMA CONSAGRADO POR EL TIEMPO

EFECTUE SU SEGURO DE VIDA

Cervetti Vachin H^nos^

Despachantes de Aduana

y

Agentes Marítimos

Dirección Telegráfica:

CERVACHIN - Carmelo

AGENTE GENERAL

del Banco de Seguros del Estado

Justo J. Cervetti Vachin

Carmelo - Dpto. Colonia

Pureza y mejoramiento de productos

NO se discute ya el origen de la riqueza y la fuente del bienestar material: el trabajo. Pero cuando se habla de trabajo, se designa propiamente una serie de excelencias que no están al alcance de todos, ni beneficia por igual; mas, con todo, el detalle no contradice la verdad fundamental. Expliquémonos por entero. Si el trabajo es el origen de la riqueza, no se sigue de aquí que los trabajadores sean ricos, o a la inversa, ni tampoco se concluye por eso, en la invariabilidad del valor, puesto que no todos los trabajos producen igual en cantidad y en calidad, ni los mismos productos obtienen igual demanda. Se ve claramente que la riqueza se deriva del trabajo; pero no sucede lo propio cuando entran los factores del comercio internacional, ni cuando la riqueza alcanza grados superiores de desarrollo: entonces lo complejo es lo característico, y, por una especie de paradoja, la fuente que crea se pone al servicio de lo creado y éste adquiere fantásticos poderes de reproducción y de dominio. Franklin, que sin dejar de ser un gran físico entendía bastante de economía, solía decir, para explicar este fenómeno: "Los centavos se trabajan; los millones se hacen solos".

Propiamente, no significa el proverbio citado por Franklin, que el dinero se multiplique por sí mismo, sin el concurso humano, ni menos que se desentienda del trabajo del propietario, sino que la fuerza de reproducción se multiplica en razón directa de la cantidad y de la buena inversión. Se podría objetar, con criterio simplista, que la mayor prueba de que el capital se reproduce solo, está en que, poniéndolo a interés en grande escala, crea una renta mayor de lo que podría ganar una docena de magníficos trabajadores. El argumento parece muy consistente; sin embargo, al analizarse, deja ver lo contrario y no contradice la regla fundamental. El dinero puesto a interés, produce al dueño las mismas utilidades de la tierra arrendada, mas no produce porque el propietario lo dé a interés, sino porque quienes lo reci-

ben emplean su fuerza trabajando en la producción de algo útil y necesario. Más claro: el propietario no trabaja, pero sí quienes reciben su dinero para adquirir utilidades y pagar los intereses.

Ahora, puede suceder también que quien recibe el dinero lo dedique a trabajos mal dirigidos o a producir artículos de mala calidad o mercancías que abundan, y entonces, en vez de multiplicarse disminuye, y a veces se pierde. De lo dicho se infiere que lo esencial en la reproducción del capital radica en la buena e inteligente dirección del trabajo y en la calidad y destreza de éste. Se acumula capital, cuando se mantiene, con escrupuloso cuidado, el acervo de experiencia, conocimientos y secretos que contribuyen a la perfección de las artes y las industrias. La destreza, la energía, el ingenio y la capacidad, entran por mucho en los factores económicos en toda industria.

De esta suerte, los institutos industriales, los centros de estudios y facultades representan los focos de mayor fuerza para mantener la capacidad y calidad de producción de un país; si no es así, puede afirmarse que estos centros fallan en lo fundamental; y, en vez de beneficio, constituyen carga para el país. Cuando se pierde o no se conserva la tradición en el aspecto esotérico de la economía, se hace poco menos que imposible el progreso, y si existe, seguramente se trata de una acción refleja de otros países que sí mantienen esta tradición.

Para que haya verdadero progreso, es indispensable que cada generación supere a la precedente en todas las disciplinas científicas y artísticas; en el comercio, la industria, la banca, la agricultura, etc. Superar no es —como erróneamente han creído algunas mentes desviadas por el orgullo y el deseo de originalidad—, hacer algo enteramente distinto o contrario a lo que el esfuerzo de las generaciones precedentes acumuló como riqueza del acervo social, sino conservar en su esencia lo mejor de la herencia de cultura y aumentarlo con la experiencia, el estudio y las ventajas que tales riquezas proporcionan.

Esta verdad científica, que la sociología explica y fundamenta con estadísticas, datos geográficos e históricos, no envuelve un pensamiento conservador sino fundamentalmente liberal, puesto que no se trata de tradiciones puramente afectivas, irrazonadas e invariables, sino de mantener la unidad de pensamiento a través del tiempo y el espacio. Todo lo que la experien-

Perspectiva del proyecto de edificio para renta, a levantarse en la ciudad del Salto, como una nueva manifestación que de la colocación de sus Reservas, hace el Banco de Seguros del Estado, radicando parte de ellas en grandes ciudades del Interior, lo que importa a la vez devolverles —en sensibles mejoras edilicias— parte de las primas que las mismas vertieron en el Banco al confiarle sus seguros.

cia, las necesidades de la época y los adelantos técnicos demandan, debe ser substituído por lo nuevo, para seguir el ritmo de la vida, que es innovación constante. Mantener lo esencial, no lo formal, es la distinción entre el pensamiento conservador y el liberal; pero en una y otro fuerza, se libra el vasto proceso de la civilización y la cultura humana.

El progreso industrial y agrícola, no se verifica de otro modo. Un producto, si no se mantiene en calidad y pureza, es imposible que se acredite; porque puede mucho más en el ánimo público una mala que una buena impresión. Si una fábrica de quesos, se descuida y vende una vez adulterados o descompuestos sus productos, esto puede botar en un día el prestigio de un año de atención y esmero en el trabajo. En lo agrícola, en donde el cultivo se mejora a base de abonos, selección de semillas, injertos, limpias y podas, los productos no se mantienen sino con un constante trabajo y un espíritu de responsabilidad; porque si por tacañería o un sórdido interés, se venden frutos podridos o de mala calidad, esto quita la confianza al público y crea esa anarquía de precios.

No basta que las organizaciones controlen el mercado y que las leyes protejan la industria y la agricultura con impuestos prohibitivos a los artículos similares importados; es necesario mantener el principio de que sólo triunfa el buen producto, a base de calidad y precios económicos, sostenidos. Las mixturas y el fraude, son los mayores enemigos del desarrollo de las industrias.

SALVANDO UNA OMISION

Por una omisión involuntaria se dejó de agregar la firma al artículo sobre el cultivo del Girasol e instrucciones para su cultivo (págs. 111 a 116) que se trata de una contribución original del Ing. Agr. T. Henry, Jefe de la Sección Plantas Industriales y Forrajeras del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional de La Estanzuela.

Celulosa

La celulosa es el principal componente que forman las paredes de las células de todas las plantas. El almidón, el lino, el papel, etc., son celulosa casi pura; la madera, la corteza de los árboles, los tallos, la contienen mezclada con otros compuestos.

Es esta una substancia blanca e insoluble en la mayor parte de los disolventes conocidos. El único líquido que la disuelve es el reactivo Shweitzer, que se prepara disolviendo en amoníaco óxido de cobre.

Si se trata en caliente la celulosa por el ácido sulfúrico (aceite de vitriolo del comercio) diluído en agua se transforma finalmente en glucosa o azúcar de uvas, y de aquí ha nacido una gran industria: la fabricación del alcohol partiendo de la madera. Efectivamente, como lo saben nuestros lectores, los líquidos azucarados dan, por fermentación, alcohol. Si en lugar del ácido sulfúrico diluído se usa concentrado, entonces se obtiene un producto que sirve para la preparación del pergamino artificial, que en igual de espesor es cinco veces más resistente que el genuino.

Si se sumerge el algodón ordinario, durante veinticuatro horas, en una parte de ácido nítrico (agua fuerte) y otra de glicerina y después de exprimirlo y lavado con agua se deja secar a baja temperatura, se obtiene el "algodón pólvora" o "piroxilina", producto muy inflamable y que estalla con violencia por la acción de los fulminantes o el choque. Este produto es la base de la fabricación de la moderna pólvora sin humo.

El algodón pólvora, de aspecto semejante al algodón en rama, se disuelve fácilmente en una mezcla de ácido nítrico y éter en partes iguales. El líquido espeso resultante es el "colodión", que tuvo mucho uso en fotografía para extender los baños sensibles sobre los negativos; se usa aún en farmacia.

Todos conocemos el "celuloide", esa substancia dura y más o menos transparente que sirve para fabricar innumerables juguetes u objetos de uso doméstico. El celuloide se prepara mezclando algodón pólvora y alcanfor, lo que produce una pasta

que admite diversos tintes y se puede moldear y soldar en caliente. Presenta, sin embargo, el grave inconveniente de que es inflamable. En la actualidad se trata de sustituirlo por otra sustancia a la que se ha dado el nombre de "celita", que tiene la ventaja de que no es tan inflamable. La principal diferencia consiste en que, en lugar de ácido nítrico, se emplea el ácido acético (ácido del vinagre).

Otra aplicación muy importante del algodón pólvora es la fabricación de la seda artificial.

El procedimiento original para la elaboración de la seda artificial fué el inventado por Chardonnet. El algodón pólvora obtenido mediante la mezcla nitrosulfúrica se disuelve en alcohol de mucha consistencia. En seguida se hace pasar éste a través de unas hileras de vidrios o de platino de uno o dos milímetros de diámetro y a fuerte presión. El hilo así obtenido se coagula ya sea en una atmósfera de aire o por medio de agua, bencero o algún otro líquido coagulante. Finalmente, se procede a desnitrificarlo para quitarle su gran inflamabilidad, lo que se logra por medio de sulfuros alcalinos. Las hebras resultantes poseen un hermoso brillo, se tiñen tan bien como el algodón, pero resisten poco al lavado.

En la actualidad se conocen muchos otros procedimientos, cada uno de los cuales presenta determinadas ventajas si bien no se ha logrado aún obtener un producto igual al natural.

Pero de todas las industrias derivadas de la celulosa, la más importante es la del papel.

LAS CASAS MALSANAS—

La luz de una casa es una condición tan importante para la salud como el aire que se respira. La luz natural del sol tiene propiedades tonificantes y medicinales insustituibles; por eso, durante el día, en las horas que el sol alumbra, conviene abrir de par en par las puertas para que a la acción de la luz solar se agregue el efecto benéfico del aire puro.

Las casas de difícil ventilación y en las que los rayos del sol no penetran, son generalmente húmedas, sombrías y malsanas. En las habitaciones húmedas conviene colocar un recipiente con cal viva, pues tiene el poder de absolver la humedad.

La permanencia durante largo tiempo en habitaciones húmedas, oscuras y donde el aire se renueva con dificultad, produce un debilitamiento progresivo que disminuye la resistencia del organismo y aumenta las probabilidades de contraer toda clase de enfermedades.

Determine la composición de sus tierras para aplicarles el abono

COMO al agricultor no le es fácil siempre el analizar todas sus tierras, ya por la dificultad de remitir las muestras de ellas a los laboratorios, ya porque en una sola finca existen varias clases y a veces hasta en una hectárea, de aquí la dificultad que muchas veces se encuentra para la aplicación del abono que cada clase requiere y la necesidad que tiene de saber si son más o menos arcillosas, ricas, pobres o faltas por completo de cal, provistas o no de materias orgánicas, etc.

El color blanco indica generalmente que son terrenos calcáreos o que contienen yeso; el bermejizo o amarillento, más o menos subido, indica tierras ferruginosas, en las que se encuentra mucho óxido de hierro, mezclado con frecuencia con arcilla; el color obscuro, negruzco o negro del todo, significa que el suelo posee materias orgánicas; es decir, "humus"; en las partes bajas donde hubiese agua o la hubiera habido, dicho color indicará que el terreno es turboso.

OLOR DE LAS TIERRAS.—Los terrenos de tierra arcillosa despiden olor especial ligerísimo, que recuerda muy bien el del amoníaco. Este olor falta en las tierras muy silíceas (areniscas) o calcáreas. Si después de una lluvia que sucede al tiempo muy seco y caluroso despide la tierra emanaciones que recuerdan el olor a moho, puede asegurarse que contiene gran riqueza en materias orgánicas.

TACTO.—Cuando están húmedas las tierras arcillosas se hallan untuosas al apreciarlas entre los dedos; si presentan puntitos brillantes que no se manchan con el tacto, falta en las tierras la arena gruesa. Si se siente, por el contrario, áspera y granulada al restregarla con los dedos, se ve que posee dicha arena.

Y si colocada una porción pequeña de tierra en una taza se oye, al agitarla, el ruido especial de la arena, téngase por cierto que tal tierra es silícea arenosa.

Si después de la lluvia demuestra el suelo que conserva por largo tiempo la humedad es que contiene arcilla; si se seca prontamente, es arenoso.

Si después de fuertes lluvias o aguaceros queda el agua estancada en diversos sitios, se sabrá que las tierras son arcillosas, y si el agua se seca y resbala con prontitud ,afírmese que contiene el suelo mucha arena y mucha cal.

Al ser la tierra trabajada con azadones y demás útiles rurales, muestra, si los desgasta mucho, que contiene mucha arcilla; si ocurre lo contrario, será síntoma de que existe en ella arena, materias calcáreas o "humus".

Cuando al ser arada la tierra quedan formados terrones brillantes, que se rompen con dificultad, prueba es de que se tiene una tierra arcillosa fuerte; si, por el contrario, se desmenuzan y caen pronto los terrones demuestran que el terreno es también calcáreo.

Cuando los terrones formados por el arado en tierra húmeda no son brillantes, se trata de una tierra suelta, arenisca o silícea.

Lo que va de un balance a otro

Tratábase de una firma comercial, con capital saneado de varios ceros a la derecha.

Capital hecho esfuerzo tras esfuerzo. Aumentado tras varios años de organización excelente; de actividad comercial honestísima; de pulcritud recomendable en toda la escrituración de su contabilidad.

Año tras año, el Balance mostraba el crecimiento de las ganancias.

Una noche el fuego destruyó totalmente el comercio.

No fué necesario practicar balance.

Las pérdidas fueron totales.

No se recuperó ni un peso.

No tenían seguro contra incendio.

Preparación de grasa para máquinas agrícolas

En un tacho cuya altura sea igual a dos veces y media el diámetro, se introduce 1 kilo de grasa fundida y sin impurezas junto con un peso igual de aceite mineral, que sirve para que el jabón que se forme resulte más soluble en la restante cantidad del mismo aceite que luego deberemos agregar.

Caliéntese lentamente, se agita y se comienza a verter lechada de cal, que ya tendremos preparada, elevando poco a poco la temperatura; al cabo de una a una y media horas más o menos se forma la emulsión, iniciándose la combinación de la cal con los ácidos grasos (jabón cálcico), en este momento la masa sube en el tacho, debiendo cuidarse que no escape el contenido, retirándolo un poco del fuego y revolviéndolo enérgicamente, dejándolo cerca del fuego con poca temperatura y revolviéndolo de vez en cuando durante dos horas, dejando que el enfriamiento se haga lo más lento posible. Pasado las dos horas en cuyo transcurso el empaste ha terminado el tiempo de completarse, se vuelve a calentar hasta que la pasta se presente líquida y sin espuma; una muestra enfriada debe resistir la presión de los dedos.

En esta condición mézclase el jabón cálcico con el restante aceite mineral, cuya cantidad será de cuatro a seis veces mayor que la de la grasa empleada; el aceite mineral se agrega en chorros delgados mientras se sigue agitando y se mantiene en la masa una temperatura ligeramente superior a su punto de fusión Antes de agregar las últimas porciones, conviene ensayar la consistencia del producto obtenido.

La grasa consistente ya obtenida se deja en reposo una vez terminada para que sedimente las impurezas y el exceso de agua, manteniéndola al calor. La lechada de cal se obtiene mezclando un kilogramo de cal en polvo fino y 3 litros de agua, dejando que sedimente las impurezas.

A esta misma preparación suelen agregar algunos preparadores alquitrán vegetal, resina, etc., todos ingredientes que mayormente no mejoran nada las condiciones de lubricante.

FORMULA GRAFITADA	Sebo fundido	1 kilo
	Grafito (plombagina)	300 gramos
	Jabón amarillo común	300 "
	Se mezcla todo en caliente.	

Consejos generales para combatir la fiebre aftosa

1º Aislamiento general de los animales enfermos y de los sospechosos.

2º Aftisación si conviene más que el aislamiento (aftosa benigna y semi generalizada

3º Aviso inmediato a sus linderos para que retiren de inmediato sus ganados del límite del establecimiento.

4º Aislamiento, con cuidados especiales a las hembras grávidas.

5º Desinfección bucal y podal de los enfermos (BUCAL, solución soda cáustica recién preparada al 2 %, solución de cloruro de sodio al 10 o|oo, solución vinagre al 20 o|oo. PODAL, pediluvio con solución soda cáustica recién preparada al 2 % o sulfato de cobre al dos por ciento.

6º Mover los animales lo menos posible (reposo) y proporcionarles sombra.

7º Agua fresca y limpia en abundancia renovada constantemente y bebedero exclusivo para los enfermos.

8º Alimentos tiernos y refrescantes.

9º Separar las crías jóvenes de las madres aftosas y criarlas con leche hervida o con nodriza.

10. Ordeñe de las madres a las que se les retire las crias, para *evitar las mamitis que ocasionan pérdida de la ubre o de* algún cuarto

11. Desinfección de las ubres, compresas calientes, pomadas boricadas de óxido de cinc, etc., quitando las costras. En vías de mejoramiento (cicatrización) dar masajes suaves.

12. No consumir la leche cruda de vacas con fiebre aftosa

ni dar a los cerdos residuos cárneos o lácteos sin ser previamente hervidos.

13. Desinfección de las personas, ropas, utensillos, etc., con solución de soda cáustica al 1 por ciento

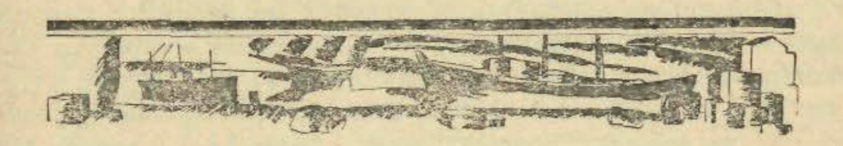
14. Los animales que hayan sufrido un ataque de fiebre aftosa, no deberán ser mezclados con otros que no la hayan tenido aún cuando aparentemente se encuentren perfectamente curados (portadores de infección).

15. Cremación de los animales muertos de fiebre aftosa o enterramiento de los mismos a dos metros de profundidad.

Cada vez que a un establecimiento de campo se introduzca ganado bovino, ovino, porcino o caprino, convendrá tenerlo aislado 15 días, en un potrero alambrado y próximo a la entrada, pero no lindero con ningún camino por si estos animales trajesen la fiebre aftosa en período de incubación o cualquier otra enfermedad contagiosa en igual estado, con lo que se evitará, así, en gran parte, infectar todo el establecimiento.

UN CONSEJO DE CHARLES DICKENS

"No importa cuál pueda ser la razón de sus desvelos. Asegúrese. Ya piense usted en el cuidado de su salud, en su confort, en su dependencia económica para cuando llegue a viejo, o en la seguridad y tranquilidad de su esposa y de sus hijos el día que usted falte de su lado, asegúrese. Es la única forma que tiene el hombre de ver colmados sus anhelos".



AVICULTURA

Consejos prácticos para el hombre de campo

El comercio de aves y huevos en el país importa ya más de 3 millones de pesos anuales; pero si cuidamos mejor nuestros métodos de producción, esa cifra será fácilmente duplicada

La avicultura está tomando gran incremento en el país, favorecida por una corriente de exportación que cada día alcanza mayores proyecciones. La colocación de huevos en Europa fué iniciada en forma apreciable hace muy pocos años, no obstante lo *cual alcanza ya cifras de verdadera consideración y todo* hace suponer que las exportaciones de este producto irán en continuo aumento, si cuidamos que nuestros envíos se caractericen por su buena calidad cosa en la que deben colaborar en forma activa los propios productores, sin cuya participación, es imposible llegar a la perfección necesaria, para que los mercados consumidores muestren alguna preferencia por efectuar sus compras en el Uruguay.

En el año, la exportación de huevos alcanzará y quizás *sobrepase los 50 millones de huevos, lo que traducido* en dinero, significará más de *un millón doscientos mil pesos* que ingresan al país y en modo especial van a engrosar las entradas de los avicultores.

Estas cifras explican claramente la conveniencia de no descuidar tan importante renglón de nuestra producción de chacra, máxime si recordamos que la situación afligente de muchos modestos agricultores, ha sido en gran parte remediada gracias a la producción de sus gallinas, en forma de alimento para el sustento de la familia y *en forma de dinero aportado* por la venta de huevos y aves.

LAS AVES PAGAN LOS CUIDADOS QUE SE LES PRODIGAN

El beneficio aportado a la economía del agricultor y granjero y del mismo estanciero, por la cría de aves como un elemento más agregado a su explotación general, hace pensar seriamente en la necesidad de dedicar a las mismas un cuidado superior al que se le dedica generalmente, ya que ha demostrado ser un elemento valioso de ayuda a nuestro poblador rural.

El mercado mundial de huevos ofrece remuneradora colocación al producto nacional, pero, por otra parte, es necesario no olvidar las condiciones que éste debe reunir a fin de que esa colocación no sufra desmedros.

PRODUZCA HUEVOS DE CALIDAD

Los consumidores europeos son exigentes en calidad. La factura que aceptan y que pagan a buenos precios, debe ser selecta desde todo punto de vista Exigen huevos grandes, de color oscuro, limpios y frescos. Y al decir limpios, queremos decir producidos en esas condicones, y no lo huevos sucios y luego lavados lo que se reconoce fácilmente siendo motivo de gran desvalorización y aún de rechazo del producto.

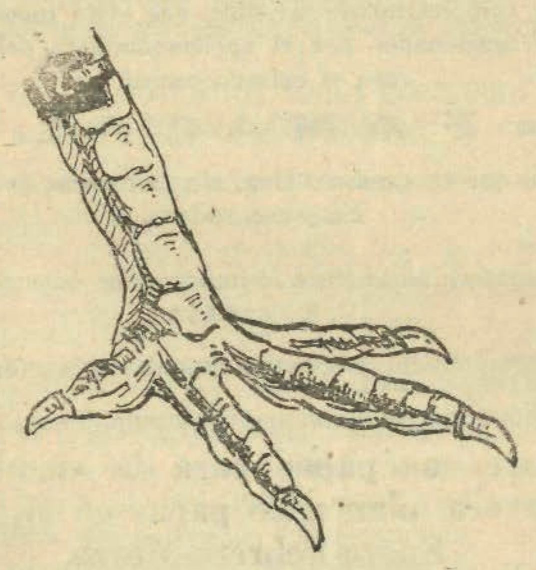
PRODUCCION Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS HUEVOS EN LA CHACRA

Conocidas las condiciones preferidas o exigidas por el mercado consumidor, debemos cultivar las razas de gallinas que produzcan huevos que reúnan el mayor número de aquellas condiciones y disponer las cosas en nuestra explotación de modo que esos huevos sean producidos con limpieza, recogidos diariamente a fin de asegurar su frescura y vendidos también a cortos períodos de tiempo luego de ser mantenidos en sitio fresco, donde no haya olores fuertes que los huevos toman fácilmente siendo desvalorizados por ese motivo. Los huevos deben ser mantenidos en bandejas planas hechas por el mismo avicultor con tablas de cajones, sobre las que se ponen los huevos en una sola camada y deben darse vuelta todos los días para que la yema no se pegue a la cáscara. También pueden conservarse parados sobre la punta más delgada en una capa de arena bien seca.

RAZAS DE GALLINAS MAS CONVENIENTES

Buenas ponedoras y que también dan buenos pollos para consumo, llamadas por eso razas de doble propósito o mixtas, son las Rhode Island Red, Plymouth Rock blanca y barreada (bataraz), Wyandotte blanca, etc.

Otras razas de gran postura, pero que son de pequeña talla, produciendo por consiguiente malos pollos para consumo, podrían ser las Leghorn blanca, Catalana del Prat, Minorca, etc.



Cómo se colocan los anillos numerados en las patas

Creemos que dadas las condiciones de nuestra explotación agrícola, deben preferirse las primeras. Las Rhode Island especialmente, siendo muy buenas ponedoras y dando muy buenos huevos, son al mismo tiempo aves rústicas y que producen excelentes pollos de consumo.

HUEVOS DE VENTA Y CONSUMO

Consuma en su establecimiento los huevos chicos, rotos o sucios.

Si su producción semanal de huevos no es bastante importante como para permitirle hacer envíos por su propia cuen-

La Fábrica Nacional de Calzado S. A.

PRESENTA AL PUBLICO UN NUEVO TIPO
DE CALZADO MARCA

FANACAL

equipado con un ingenioso dispositivo neumático de ventilación, completamente invisible, que evita todos los males ocasionados por el aprisionamiento del pié con el calzado común

use FANACAL y

sabrá lo que es caminar bien, sin cansancio, con elegancia y con soltura

Si su zapatero no lo tiene le indicaremos quien lo vende:
U. T. E. 8 55 36

Prepare sus papas para la siembra de primavera, plantando papas en el período Enero-Febrero-Marzo.

Adquiera semillas certificadas de la mejor calidad comprando papas en cajones "Ragis"

ROTWEISSRAGIS
WEKARAGIS
KONSURAGIS

Exigiendo certificados y precintos de garantía

Exclusivos distribuidores para el Uruguay

U. T. E. 8 69 19 y T. T. 111 **Carnelli & Cía.**
Dir. Telegráfica: Carviro FIGUEROA, 1755 - 59

ta, trate de unirse a sus vecinos, reuniendo entre varios una cantidad apreciable que haga conveniente el envío frecuente de huevos a su consignatario o directamente al Frigorífico Nacional. La factura fresca y bien acondicionada siempre tiene precio

HAGA QUE SUS AVES SEAN MANSAS

Críe sus gallinas sin tratarlas con violencia a fin de que sean mansas.

Ello le permitirá organizar mejor su producción y controlarla, acostumbrando a sus aves a poner en los nidales que al efecto le habrá confeccionado y colocado en sitio conveniente, que puede ser dentro del mismo gallinero y en tal forma que queden cómodos para efectuar la recolección y sean ensuciados lo menos posible por las propias deyecciones de las aves.

LOS HUEVOS PRODUCIDOS PARA CONSUMO, DEBEN SER SIN GALLADURA

Las gallinas destinadas a producir huevos para consumo, deben mantenerse sin gallo, ya que éste no tiene ninguna influencia en la postura general y, en cambio, tiene la enorme ventaja de producir huevos infértiles (sin galladura), que tienen un período de conservación mucho mayor.

CONSUMA O VENDA LAS GALLINAS VIEJAS

Controle la edad de sus gallinas. Esto sólo es posible cuando se tienen gallineros bien organizados, aunque sea en forma elemental. Una forma de identificación sencilla sería por medio de anillos de colores que se venden en el comercio Con anillos de tres colores, tiene suficiente para identificar las tres edades (1 2 y 3 años) en que las aves pueden explotarse económicamente.

No conviene tener gallinas de más de tres años. La postura de éstas ha disminuído ya en tal forma, que su costo es mayor que su producción.

CONTROLANDO LA POSTURA, AUMENTARA LA PRODUCCION

Las gallinas viejas, son una carga para su explotación de granja o chacra.

Si usted tiene posibilidad de contralorear la postura de sus

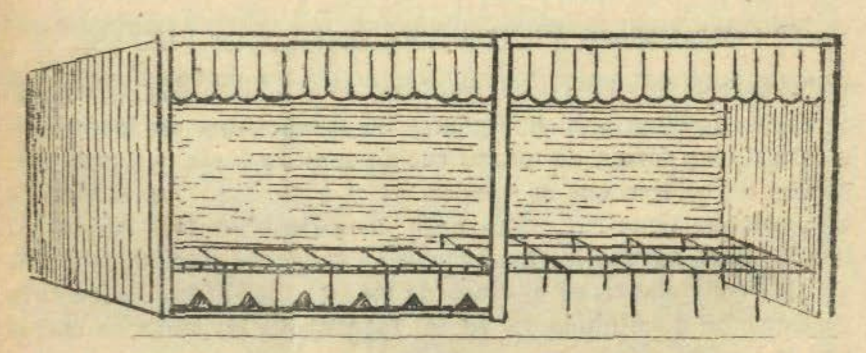
gallinas por medio de los nidos-trampa, no vacile en hacerlo. El trabajo que le ocasionará la implantación de este sistema, será compensado con creces ya que él le permitirá conocer sus mejores ponedoras, ponerlas aparte, con gallos jóvenes y vigorosos e incubando sus huevos, de los que obtendrá pollas de buena postura para sus nuevos planteles, los que podrá formar entonces con una base cierta de alta producción.

Al cabo de pocos años, con este sencillo procedimiento, notará el considerable aumento de su producción de huevos.

Vea las figuras que ilustran estas páginas, donde encontrará modelos de nidos-trampa, sumamente sencillos y económicos.

EN UN PARQUECITO DE PEQUEÑO COSTO, PUEDE CONTROLARSE UN BUEN PLANTEL DE PONEDORAS

Si el contralor de todas sus gallinas no le resultara fácil, puede adoptar otro procedimiento, como sería el de controlar un lote formado por unas 15 pollas y dos gallos Las pollas o gallinas que serán sometidas a control, las elejirá Vd. entre las que considere mejores ponedoras.



Un gallinero para aves generales, de construcción económica

Pero mejor aún, sería hacer dos lotes de 6 a 8 gallinas con un gallo, encerrados dentro de un parque cercado de tejido de 1m.50 de alto y que abarque una superficie de unos 70 a 80 metros cuadrados (10 mts. por 8) y en el centro de este potrerito se construye, con el material más económico, una casilla de 1m.30 de frente por 1 m. de fondo y 1 m. 30 de altura, medidas aproximadas, con techo de una caída hacia atrás.

Los materiales a emplear pueden ser: paredes de ladrillo,

madera, chapas usadas y mismo de ramas y barro (cebato) bien hecho El techo de paja. La disposición de estas casillas debe ser con frente hacia el norte. Si la pendiente del terreno fuera tal que las aguas de luvia invadieran el interior de la misma, se le harán desagües apropiados a fin de mantener seco su interior. Sólo la mitad del frente llevará pared, con lo que se mantiene una buena aereación del interior y se proporciona reparo a las aves cuando soplen vientos del norte.

Dentro de esta casilla se disponen los bebederos, comederos y nido-trampas. A una altura de 0 m. 40 a 0 m. 50 se colocan las perchas o dormideros, que deben poderse sacar y poner con facilidad para permitir la limpieza interior de este gallinero, que debe ser prolija. Esta casilla se blanqueará por lo menos dos veces al año.

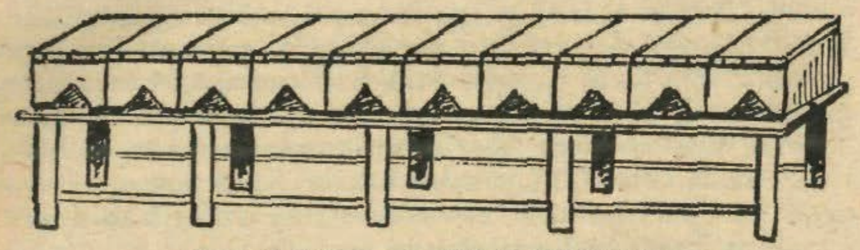
Hechas estas instalaciones, se numeran las aves que han de ocuparlas, por medio de anillos de aluminio que se colocan en las patas (ver figura) o por una chapita numerada en el ala. Luego, sólo se requiere la atención de una mujer o un niño que vigile la higiene del gallinero, manteniendo siempre los bebederos llenos de buena agua limpia y la ración a sus horas La recolección de huevos debe hacerse varias veces al día, ya que las gallinas quedan apresadas en los nidos y es necesario sacarlas de allí.

En una libreta o cuaderno cualquiera, se van anotando diariamente las gallinas que pusieron, lo que permite saber al cabo del mes y del año, la postura de sus gallinas.

LA DESCENDENCIA DE ESTE PEQUEÑO PLANTEL, REEMPLAZARA EN EL FUTURO A LAS AVES DE SU GALLINERO

De cada lote de 6 a 8 gallinas controladas, tendrá seguramente que eliminar algunas, tal vez la mayoría en los primeros años, quedándose solamente con las tres o cuatro mejores ponedoras. De éstas incubará los huevos para obtener nuevos planteles de pollos, para efectuar el contralor del año siguiente. El resto irá a formar parte de sus aves generales.

Incubando así todos los años, sólo los huevos de sus mejores ponedoras y renovando sus planteles con las hijas de éstas, llegará en muy poco tiempo a aumentar en forma muy apreciable la postura general de sus gallinas.



Cómo se dispone una serie de nidos-trampa

COMODIDAD E HIGIENE DEL GALLINERO

Los gallineros de sus aves generales también deben estar provistos de buenas perchas (dormideros), buenos nidales y dispuesto todo en forma que permita una buena ventilación, sin corrientes de aire que causan tan frecuentes enfermedades (moquillo, bronquitis, etc.), la mayor penetración de los rayos solares que son el principal microbicida natural y que la limpieza pueda hacerse con la mayor facilidad.

Los palos destinados a dormideros de las aves, deben estar todos a la misma altura, evitando así que las aves, por natural instinto, se disputan los más elevados. Tampoco deben colocarse muy alto: bastará con unos 0m 60 a 1m. Siendo más altos, y aún mismo cuando tengan un metro, habrá que colocarles pequeñas escaleritas para que las aves lleguen hasta ellos sin necesidad de mayores esfuerzos, que muchas veces causan transtornos serios especialmente en las aves pesadas y en postura.

En lo posible deben evitarse las junturas, que prestan tan excelente albergue a los parásitos y los rincones de difícil limpieza que, por acumulamiento de suciedades, constituyen focos de infección.

COMBATA LOS PARASITOS

En las construcciones de madera que ofrecen cómodo albergue a los piojos y piojillos, estos se combaten bien, pintando las maderas con aceite usado de automóvil o de otros motores.

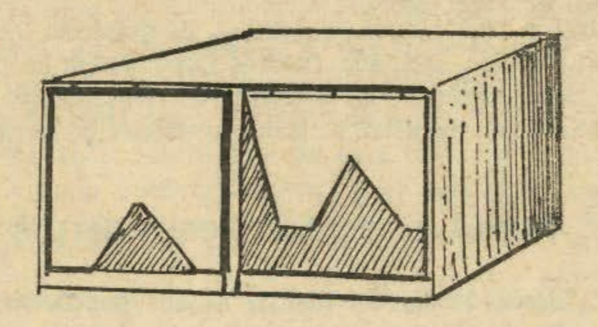
Pero si este falta y los piojillos invaden, se destruirán sacando y quemando la paja de los nidales y aplicando en los nidos una mezcla de agua y bencina en partes iguales, agitando continuamente para que la mezcla se efectúe bien. La aplicación de este remedio puede hacerse utilizando los pulverizadores comunes

de combatir moscas y mosquitos y mismo con los aparatos de sulfatar la viña.

Hecha esta aplicación, se aerean bien los nidales y se vuelven *a proveer de paja limpia, intensificando la recolección de* huevos para evitar que un mayor tiempo en los nidales pueda hacerles tomar algún olor a los restos de bencina que quedaran.

LA ORDENACION DE LA POSTURA

Cuando no se poseen parques cercados de tejido para contener las aves y a fin de acostumbrar a estas a concurrir al gallinero, evitando así que se diseminen por el campo yendo a dormir sobre los árboles y a poner entre los yuyos, conviene darles



Un nido-trampa de fácil construcción

el agua y la comida si es posible dentro mismo del gallinero y si nó al frente del mismo. Esto acostumbrará a las aves a concurrir a ese sitio, adoptando los nidales que allí se habrán dispuesto y evitando la pérdida de huevos y de tiempo para buscarlos entre las malezas de los alrededores.

Además contribuye a amansar las aves, acostumbrándolas a la presencia del hombre sin que huyan de él como de un enemigo.

La mansedumbre de las gallinas y el trato frecuente con las mismas es de incalculable utilidad, cuando se quiere tener un gallinero organizado. Ello permite conocer las aves, examinarlas bien de cerca y, en fin, manejarlas con toda comodidad adoptándolas fácilmente al sistema de explotación más adecuado a los medios del agricultor.

AYUDE A SUS PONEDORAS CON BUENA ALIMENTACION

Produzca, no compre los alimentos. Estos deben contener: cal, para la formación de la cáscara.

Proteína para la formación de la clara.

Grasa y agua para formar la yema.

La cal se obtiene, poniendo en un cajón al alcance de las gallinas, restos de reboques viejos, conchillas molidas o agregando a la ración un 10 o|o de harina de huesos de la que venden los frigoríficos.

También puede ponerse en el gallinero, una mezcla de cal apagada y arena en la proporción de dos partes de arena por una de cal.

Grasa y proteína se encuentran en los granos de girasol, maíz, trigo, avena, cebada, triguillo, etc.

La alfalfa, trébol, suero de quesos, de manteca, leche descremada, carne cocida, etc., son fuentes importantes de proteínas.

Todo esto se produce en la chacra corrientemente.

Mantenga los bebederos siempre llenos de agua limpia y fresca.

VENDA LOS POLLOS O CONSUMALOS

En la descendencia del plantel de sus ponedoras, obtendrá como es natural, mitad machos y mitad hembras.

Conserve media docena de pollos, hijos de su mejor ponedora, para gallos de sus nuevos planteles; el resto los consume o los vende, puesto que sus demás gallinas *deben estar sin gallos* para producir huevos infértiles de mayor conservación que los gallados.

Si le es posible, aparte sus pollos apenas se diferencia el sexo, enciérrelos en un parquecito separado, dándoles abundante alimentación a fin de que crezcan y engorden rápidamente. De este modo, a los 3 o 4 meses tendrá excelentes pollos para la venta, por los que se pagarán buenos precios.

Asegure sus sementeras contra GRANIZO

El Cólera en las Gallinas

LAS aves deben vacunarse contra el cólera. Una inyección preventiva contra esta enfermedad, dada en momento oportuno, ha constituído el éxito de más de un criadero. No es el hecho de vacunar las aves, sino de vacunarlas en su *debida oportunidad.*

Muchos recurren a la vacunación en el momento en que la peste empieza a hacer sus estragos en el gallinero. Con seguridad que las aves seguirán muriendo; primero porque la vacuna previene y no cura y, segundo la vacuna predispone al organismo a no recibir a la enfermedad, la inmuniza, proceso que se *efectúa varios días después de inoculada, y como el cólera es de* efecto instantáneo, resulta que las aves atacadas después de inoculada la vacuna y mientras ésta no ha inmunizado al ave, los animales enfermos fatalmente mueren, a pesar de haber sido vacunados.

Es necesario vacunar con tiempo, hemos dicho, porque todas *las medidas de desinfección y todos los cuidados que se tengan* con las aves y en el gallinero no conducen a nada, es tiempo perdido; es inútil que a éste se le tenga aislado del exterior y no se permita la introducción de ninguna ave perteneciente a otro criadero; es suficiente, después que se hayan tomado todas las medidas imaginables, que un gorrión enfermo se pose en los comedores *o que tome agua donde lo hacen sus aves o* que pase volando sobre su gallinero cualquier otra ave y arroje sus excrementos contaminados con los microbios del cólera para que el avicultor que ha tomado todas las medidas aconsejadas para evitar la enfermedad se encuentre con que la tiene en sus gallineros.

No hay más remedio que vacunar y vacunar, no cuando ya se tiene la enfermedad en las aves, porque entonces es poco lo que puede hacer el avicultor por salvarlas, sino cuando las aves son jóvenes.

Tener cólera en un gallinero demuestra tanta despreocupa-

ción, por parte del avicultor, como tener diarrea blanca bacilar en los pollitos. Son éstas dos enfermedades que las tiene el avicultor porque quiere.

Aprovechamos este pequeño comentario para publicar un interesante estudio que sobre esta enfermedad ha hecho el distinguido doctor en veterinaria chileno señor L. Schmidt Herman; estudio reciente que confirma cuanto hemos dicho al respecto.

El cólera es una enfermedad infecciosa y contagiosa que ataca a casi todas las aves y son las denominadas domésticas las que sufren las consecuencias de esta infección (gallinas, pavos, patos, gansos palomas, faisanes, etc.)

El germen de la enfermedad es un microbio muy pequeñito denominado Pasteurela Avium. Las pasteurelas comprenden un grupo muy importante de microbios y que producen una serie de enfermedades en los animales y que se conocen con el nombre de "septicmia hemorrágica". Es, pues, el cólera de las aves, una septicemia hemorrágica. Las pasteurelas viven en terrenos húmedos, mal ventilados y faltos de luz solar y parecen no sólo vivir, sino multiplicarse en los suelos con detritos orgánicos.

A veces son sumamente violentas y basta la entrada de unos escasos gérmenes para producir la enfermedad. Las pasteurelas en general parecen poco resistentes a la acción de los rayos solares y de los antisépticos; mueren seguramente a una temperatura de 70°, por eso al desinfectar gallineros conviene en lo posible usar solución antiséptica caliente.

Las aves enfermas desparraman la infección con sus excrementos y mucosidades que arrojan por el pico.

Como las gallinas tienen la costumbre de escarbar y recogen parte de sus alimentos en la tierra, en ella encuentran fácilmente la infección. Las aguas son también un vehículo de transporte del germen y es donde se contagian las aves acuáticas.

Los gallineros que reciben aguas de acequias están constantemente expuestos, tanto más cuanto que es generalizada la costumbre de arrojar aves muertas a los canales. Las especies voladoras, especialmente los gorriones, y otras avecillas, huéspedes habituales de gallineros, pueden infectarse y llevar el contagio a grandes distancias.

El sistema de introducir aves forasteras en los gallineros es muy peligroso, porque muchas personas, cuando ven que sus aves

empiezan a morir, las venden con apuro y en estas condiciones se pueden adquirir aves que llevan la enfermedad en incubación. Es prudente poner las aves recién compradas lejos del resto de la población avícola que ya se tiene.

SINTOMAS

Por lo general las aves mueren repentinamente: caen fulminadas. En caso de notárselas enfermas, sólo es por algunas horas; están soñolientas, con la cresta morada, mucosidades en el pico y diarrea profusa. Hay algunas formas clínicas menos graves en que las aves enfermas duran algunos días con estos mismos síntomas.

El cólera puede ser confundido con el tifus aviar, con la hepatitis, producida por alimentación inapropiada (exceso de maíz); a fin de evitar errores aconsejamos que se envíe a cualquier laboratorio especializado del ramo un ave muerta, a la cual previamente se le desarticula antes una pata, que se manda junto con el cadáver al establecimiento elegido.

El objeto de cortar la pata es evitar los efectos de la putrefacción en la médula de los huesos, donde los microbios se encuentran en estado puro, lo que facilita el diagnóstico bacteriológico del laboratorio.

Las aves que han fallecido de cólera presentan inflamación aguda en los intestinos, los cuales se manifiestan al exterior de un color rosado y a veces manchones o pintados de manchitas hemorrágicas que se denominan petequias por su aspecto parecido al que dejan las picadas de las pulgas. Abriendo los intestinos se encuentra un líquido como chocolate, un tanto viscoso y espumoso. Las lesiones más características residen en el corazón y pulmones.

En el corazón también se ven las denominadas petequias, que igualmente suelen encontrarse en los pulmones.

Si se examinan con detención los pulmones se encuentran zonas más oscuras y que corresponden a un estado inicial de una pulmonía.

El diagnóstico de cólera por la simple autopsia es arriesgado y por eso debe recurrirse siempre, cuando se tienen aves de valor, a los análisis de laboratorio.

MEDIDAS DE PREVENCION

Las personas que tengan criaderos de aves deben tener presente que el contagio puede ser llevado en el calzado. Se recomienda entonces tener a la entrada de los gallineros sacos empapados en creolina, para que los visitantes al pasar sobre ellos se desinfecten los zapatos.

Para tener aves hay que poseer locales limpios e higiénicos, los cuales serán sometidos a un aseo constante y a una desinfección periódica, no sólo para evitar las enfermedades microbianas, sino también las parasitarias como las causadas por los "piojillos", que también ocasionan molestias de consideración. El agua en lo posible, debe ser potable y en todo caso limpia y fresca.

Pintar los gallineros con lechadas de cal y alquitrán es una medida de precaución muy importante.

VACUNACION

Pasteur fué el primero en descubrir la inmunidad contra el cólera de las gallinas y puede decirse que con este importante acontecimiento se descubriron las vacunas.

Al efecto, Pasteur tenía en su laboratorio varias cepas de gérmenes del cólera aviar, que periódicamente inyectaba a palomas y gallinas, para que no sufrieran procesos de degeneración. En una oportunidad Pasteur tuvo que abandonar por un tiempo su laboratorio y dejó a sus ayudantes encargo de inocular a su tiempo estas pasteurelas en palomas.

Por una suerte para la humanidad, los ayudantes se olvidaron de inocular los gérmenes y cuando Pasteur volvió procedió él mismo, con gran disgusto, a este trabajo que había sido olvidado y esta vez las palomas no murieron, no obstante que las pasteurelas estaban todavía vivas. Con otras pasteurelas Pasteur quiso aprovechar sus mismas palomitas y las inoculó y tampoco murieron, y sin embargo fallecieron las que no habían recibido la inyección de los gérmenes olvidados.

Siguió, pues, Pasteur sus estudios y comprobó que sus pasteurelas habían perdido la propiedad de matar; pero en cambio al ser inyectadas producían en el organismo una resistencia contra la enfermedad. La inmunidad estaba descubierta gracias a

tan feliz olvido que dió motivo a interesantes investigaciones con las cuales nació la teoría de la vacunación preventiva, que tantos beneficios ha acarreado a la humanidad.

Hoy día, pues, se preparan en los laboratorios las vacunas contra el cólera, pero no es necesario emplear gérmenes vivos atenuados, sino los microbios muertos.

Estas vacunas se aplican a la dosis de un centímetro cúbico en la zona de la pechuga y son muy eficaces, pero no debemos olvidar que son preventivas y por eso no hay que esperar que las aves empiecen a morir para vacunarlas, porque con las vacunas no se inyecta inmunidad, pues ella la prepara el organismo que recibe la vacuna y este proceso demora ocho a diez días y siendo el cólera una enfermedad de curso rapidísimo, que mata muchos individuos en pocas horas, una vacunación practicada en plena epidemia no puede dar resultados inmediatos y siempre las pérdidas son de consideración si se efectúa una vacunación en estas condiciones, pues la enfermedad mata las aves antes que aparezca la inmunidad.

NOTAS CURIOSAS

EN 1858 la sucesión al trono del Japón se decidió mediante una lucha. Dos hijos del emperador Bontoku fueron los gladiadores. Koreshito derrotó a su hermano y luego fué coronado emperador, con el nombre de Seiwa.

EL mundo extrae mercancía valorada en 1.150 millones de dólares anualmente del fondo del mar. Esta mercancía incluye perlas, pescado, sal, etc.

LA palabra "coche" es de origen húngaro. Los primeros carruajes de cuatro ruedas para pasear se construyeron en la ciudad de Kocs de Hungría. Los vehículos se llamaban Kocsi, que en húngaro se pronuncia "coche".

CUANDO César vió a Cleopatra por primera vez, la gentil princesa del Nilo estaba en el traje de Eva. Para ver a César, cuenta la tradición que Cleopatra se hizo envolver en alfombras raras que fueron enviadas como un presente a César. Cuando los esclavos desempaquetaron el bulto, del centro de las alfombras salió radiante de belleza la escultural reina ante los ojos atónitos del César.

EN el Museo británico hay 2.700 Biblias completas en todos los idiomas y dialectos que se hablan en el mundo.

HAY aproximadamente 24 mil hoteles en los Estados Unidos, que tienen entre 50 y más de 3.000 cuartos.

Ponce de León y Dutra

En Nuestro Local Central: Avda. Gral. RONDEAU 1908
y en nuestro Local MELILLA

HAY PERMANENTE EN VENTA:

Toros Durham y Hereford,Toros Normandos y Holstein, Reproductores de razas lecheras, Carneros Lincoln, Romney, Merinos, Cerdos y en general toda clase de reproductores

◆

VENTA DE CAMPOS, HACIENDAS, Etc.

Vendedores de Ganado en Tablada

REMATES Y COMISIONES

"EL HOGAR URUGUAYO"

AHORRO, PRESTAMOS Y CONSTRUCCIONES

CAPITAL SUSCRIPTO	$	3.866.000.—
" REALIZADO	"	631.904.—

AHORRISTAS:

Suscriba nuestras acciones ordinarias desde $ 1.— mensuales. El mejor ahorro.

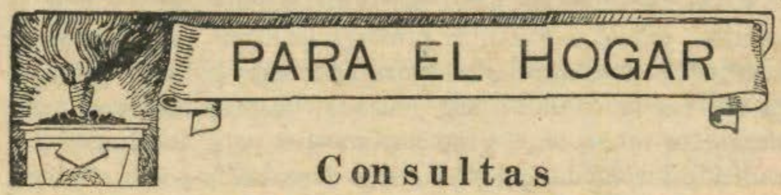
CAPITALISTA:

Suscriba nuestras acciones preferidas. — Obtienen el más alto interés. Sus capitales los colocamos en primeras hipotecas.

---

25 de Mayo 521 - Montevideo

U. T. E. 8 14 85



Consultas
Sobre Etiqueta de Mesa

He aquí varias consultas que tenemos en cuenta por considerar que son de interés general.

—¿Es permisible, para no sobrecargar a la sirvienta, usar dos veces los mismos cubiertos empleando los posacubiertos?

—Para no sobrecargar de trabajo a la sirvienta, si no hay más que una, la familia debe acostumbrarse a comer un solo plato, lo cual es muy sano, o completarlo con otro muy sencillo que no necesite casi cubiertos. La simplificación del menú es el secreto para conservar al sirviente contento. En verano se puede servir en copas jugo de tomates, ensalada de frutas, etc., luego un plato sólido con carne y verduras servidas en la misma fuente o aparte pero al mismo tiempo y luego el postre. En todo caso el lavado de un tenedor y cuchillo más por persona, no implica una labor de gigantes ya que se quitan los del primer plato junto con el plato y los del segundo ya están colocados en la mesa. Calculen lo que significa esto en minutos de diferencia y verán que no vale la pena ensuciar el mantel ni adoptar lo poco elegante finura del posa-cubierto cuyo uso no permite la etiqueta.

—¿Está pasada de moda la costumbre de que la dueña de casa sirva a toda la familia?

El sistema tiene grandes inconvenientes. Uno que la "pasada" de los platos servidos, los de sopa por ejemplo, no es siempre fácil y jamás resulta bonita. Luego la mamá de la casa es la última en servirse, come frío, está incomodada por la fuente y tiene que estarse preocupando por los demás. Esta solicitud degenera habitualmente en la costumbre de sobrecargar los platos, nadie puede elegir lo que le gusta sino que tiene que comer lo que le dan y si se trata de una visita queda obligada a ingerir cantidades de algo que probablemente no le agrada. Mucho más rápido y más sencillo es que la o el sirviente pase la fuente a cada uno, que cada cual se sirva lo que quiere y que la conversación

siga su curso habitual, sin girar obligatoriamente alrededor de si Anita quiere papas o Fulanito prefiere la carne casi cruda. El hecho de que en una familia la señora de la casa sirva a todos, no implica que sea una familia mal educada. Pero en las casas aristocráticas esto no se hace y no hay motivo para continuar con una tradición incómoda, que ya ha sido descartada por casi todos.

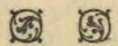
—Cuando por cariño los padres quieren que los chicos coman en la misma mesa, ¿no hay manera de simplificar el servicio para que éstos puedan seguirlo sin dificultad?

No hay que acostumbrarlos a comer en la misma mesa, a la misma hora que sus padres. La ciencia no lo quiere, la etiqueta no lo quiere, la comodidad no lo quiere. No hay simplificación que valga, los chicos antes de los doce años no tienen la fuerza de voluntad necesaria para quedarse quietos, comer tranquilamente, y sobre todo no molestar interrumpiendo la conversación de los demás. Cuando comen en la misma mesa que los mayores dificultan el servicio, molestan a los que están a su lado, están tentados de comer las mismas cosas que los mayores: aceitunas, queso, etc., cosas prohibidas por los especialistas dietéticos, y en vez de nivelar sus costumbres a la de los grandes, hacen descender el nivel de aquellos. Nada tiene que ver el cariño con todo esto. Una madre cariñosa bien puede tomarse la molestia de sentarse a la mesa de los pequeños y ayudarlos a comer, cortándoles la carne, animándolos para que se alimenten, enseñándoles buenas maneras. Y un padre cariñoso puede dedicar un cuarto de hora a ver comer a sus hijitos si eso le hace gracia. Como la comida tiene que ser apenas más temprano que la de los mayores no hay doble trabajo en la cocina, ¡al contrario! Ya sabemos por experiencia que los chicos toman el doble de tiempo para comer que los grandes y atrasan el servicio.

Pero más grave que todo esto es el hecho de que muchas de las conversaciones que escuchan no les interesan, y para que los padres se ocupen de ellos optan por "hacerse graciosos" portándose mal. Además, no siempre conviene para las tiernas cabecitas enterarse si Fulana se divorció porque su marido resultó ser un jugador empedernido, o si Sutana dice que el tal marido debió soportar los caprichos de Fulana hasta que la convenció de que debía pedir el divorcio; si los padres de Menganito pidieron

al tío rico que fuera padrino del bebé teniendo en vista su fortuna, etc.

Hay que recapacitar un poco y precisar quién demuestra mayor cariño: la madre que se preocupa de la salud física y mental de su hijo, o la que no quiere separarse de él ni siquiera una hora.



El Ama de Casa

El trabajo de la mujer en el hogar, que con frecuencia no es apreciado como merece, tiene un valor inestimable. Es el ama de casa quien preside al bienestar y la comodidad de todos los suyos, quien les prepara una bella salud física y moral, y les hace la vida más agradable dándole un aire de fiesta. Haciendo brillar los parquets y los cobres crea belleza al igual del artista que modela la arcilla o enriquece con bordados maravillosos un fino tejido de seda.

Si ella cumple su tarea con amor y con gusto, si sabe poner en su misión un poco de su alma, encontrará singularmente aliviado su trabajo, los pormenores más fastidiosos le resultarán fáciles, la vida de cada día le parecerá menos vulgar.

La casa es su dominio. Como todos los especializados, se requiere que conozca a fondo su "oficio" a fin de ejercerlo como "artista", y de saber dirigir y apreciar el trabajo de los otros. Debe saber lo que quiere para dirigir a sus subordinados con calma, con dulzura y con firmeza.

Esta tarea, ardua y fatigosa, reclama un aprendizaje como toda ocupación humana perfectible. Es necesario que la mujer esté instruída de su papel para que no pierda el tiempo y para que pueda emplearlo con eficacia; para no malgastar el dinero que se le confía y para sacar de él un máximo de rendimiento.

Su trabajo, en razón de su misma diversidad, exige una estricta disciplina. Cumplido así porque sí, sin ningún plan preestablecido, sin método, de acuerdo con un capricho momentáneo, se realiza mal, no se termina nunca en el plazo requerido y conduce muy pronto al cansancio y al desaliento.

Organicemos las tareas domésticas

Uno de los principios de orden más serios para el buen gobierno de la casa es el respeto por el tiempo y el trabajo.

A la madre de familia, como administradora del hogar, le corresponde *la distribución del trabajo* de modo tal que las tareas domésticas se realicen con eficacia, orden y comodidad.

Abarca la economía, no solamente los gastos de dinero, sino que alcanza al tiempo, al trabajo y al esfuerzo que éste exige.

Una forma de simplificar el trabajo es transformarlo en hábito, de ahí la conveniencia de respetar el horario trazado.

La tarea doméstica podría y debería realizarse, para que rindiera el máximo de la eficiencia que de ella cabe esperar, sintetizándola en estas breves palabras: prever, organizar, mandar, *coordinar y controlar*.

Producir el máximo de trabajo útil con el mínimo de gasto, apreciado en tiempo, dinero y fatiga, debe ser la aspiración de *toda buena ama de casa*.

La Hora de Dormir

Cuando los niños, ya mayorcitos, comienzan a tomar verdadero interés por cuanto sucede alrededor de ellos, no es raro que al ordenarles que vayan a la cama se resistan a cumplir la orden o la obedezcan en medio de un mar de lágrimas.

Muchas causas pueden determinar esta actitud. Unas veces es porque se les envía a dormir en el momento en que se hallan más entretenidos en un juego. Otras es el disgusto de ver que algún hermano mayor goza del privilegio de quedarse levantado después de ellos. Otras es la falta de sueño, motivada por haber dormido una larga siesta.

Cada caso particular requeriría, naturalmente, un examen y una solución por separado. Hay, con todo, una serie de normas generales que conviene adoptar en la práctica:

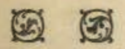
1º.—No utilizar jamás la brusquedad o la violencia, sino la persuasión.

2º.—Que no haya desorden en las horas señaladas para acos-

tarse y levantarse. El organismo se habitúa fácilmente a un horario.

3º.—No permitir siestas demasiado prolongadas.

4º.—Al aproximarse la hora de ir a dormir, no distraer la atención de los chicos con relatos o juegos interesantes, que tengan que dejar truncos para irse a la cama.



Novedades en la Decoración

Bien sabemos, amigas, que no es sólo en el campo de los trapos, donde la moda se pasea y divierte.

También gasta su genio en la decoración del hogar, haciendo y deshaciendo mil detalles de singular efecto.

—Sobre pedestal chato y oscuro, un gallo echado, hecho en terracota y barnizado en tono claro. Adorna un mueble o el centro de una mesa, entre un nido de pajas brillantes.

—Para una mesa de cristal, adornos acordonados de fibras cristalizadas y coloreadas muy pálidamente. Estos adornos van dispuestos siguiendo el borde de la mesa y haciendo centro a cualquier chuchería de cristal tallado o florero chato.

—Cuadros simpatiquísimos para los rincones más delicados. Figuran paisajes, estudios de ambientes, y dependencias hogareñas. Son colaboraciones de pinturas y aplicaciones de maderas, tejidos, papeles, etc.

La Música y los Niños

¿Qué edad —preguntan muchos padres— es la más indicada para que mi hijo inicie sus estudios musicales?

Desde luego hay que distinguir entre los casos corrientes y los de excepción, como serían el de un espíritu absolutamente impermeable al sentido musical o, en el otro extremo de la escala, el de un pequeño Mozart dotado de una evocación innata e irresistible.

Fuera de tales circunstancias excepcionales, el consejo de la mayoría de los profesores se concreta en estas dos normas:

1º Más que la edad a que comienza la enseñanza, importa que ésta, una vez iniciada, se desenvuelva progresivamente y sin interrupciones.

2º Es prudente no empezar con las lecciones de música hasta que el niño vaya a la escuela y se habitúe a la disciplina de sus tareas de escolar. Y esto tanto puede ocurrir ya a los siete años como suceder sino después de los diez.

Consejos Prácticos

Para que las chuletas de cordero tengan mejor sabor es bueno exprimirles, antes de pasarlas al sartén, alguna rodaja de limón por encima.

Todas las joyas corrientes quedan brillantes lavadas en agua templada y jabón, pero luego es menester pasarlas por un baño ligero de alcohol.

Nunca se debe guardar el polvo de hornear en lugar húmedo, porque la humedad evapora el gas quitándole entonces las propiedaeds de fermentación.

La salsa de tomate mejora el gusto del pescado asado a la parrilla. Basta echar una latita de esa salsa sobre el pescado, poco antes de terminar de cocinarlo.

Al hacer almidón debe echársele un poquito de bórax, pues ello da lustre a la ropa al ser planchada. Después que esté cocido el almidón se le agrega un poquito de agua fría. Eso impide que forme una capa espesa en la superficie del almidón.

Las frutas frescas pierden el gusto si se dejan en la heladera mucho tiempo.

Las flores para centro de mesa se conservan poniéndolas en arena mojada con un poco de sulfato de amoníaco.

Las cocinas y las estufas llamadas de fundición, quedan perfectamente limpias utilizando una mezcla de grafito y aceite de linaza que tenga regular consistencia.

Las telas enceradas o hules se limpian perfectamente con una esponja empapada en leche. Por este procedimiento se abrillantan y conservan sus colores.

El agua de lluvia resulta la mejor lavandina o solución contra las manchas que a veces deja el te en la ropa.

Proveer con tiempo a la esposa de los recursos necesarios para hacer frente al presupuesto futuro, es una obligación. El mejor medio para llevar a cabo tal propósito, por la forma amplia con que se los garantiza desde el preciso instante en que entra en posesión de la póliza, es un contrato de Seguro de Vida.

Las piedras preciosas cobran su brillo primitivo frotándolas con una gamuza fina y una cantidad de azufre precipitado mojado en alcohol.

Las labores de ganchillo hechas con algodón no se han de planchar; basta estirarlas con la mano antes de que estén completamente secas y extenderlas luego sobre una mesa. Si se trata de trabajos grandes, en particular de bordados e imitaciones de encaje, se han de extender sobre una mesa grande y sujetarlos por sus bordes con alfileres, sin soltarlos, hasta que estén secos. De igual manera se tratan las labores en algodón de punto de media, con la diferencia de que éstas se pueden planchar aunque estén húmedas.

Un método eficaz para dejar como nuevas las persianas consiste en quitarles el polvo primero, y frotarlas después con un estropajo embebido en aceite de linaza cocido.

EL CONFORT EN EL HOGAR

Rincón de salita en el que se destaca el bonito mueble con estantes para revistas y cajones para útiles de costura, ejecutado en roble natural. El escritorio y la estantería son de la misma madera

La Felicidad

La felicidad está en la mujer bondadosa y correcta; la infelicidad en la mujer mala, en la traicionera.

La felicidad está en el pan de cada día; la infelicidad en el hambre.

La felicidad está en el acuerdo de la familia; la infelicidad en el desacuerdo.

La felicidad está en el hombre caballeresco y honrado; la infelicidad en la canallada y en el deshonor.

La felicidad es una cosa modesta sobre la que no paramos atención. Cuando hablamos de dichas sólo vemos cosas irrealizables, palacios, boato, situaciones ahitas, caprichos y fantasías colmadas.

El mal está ahí, en que cuando hablamos de felicidad, sólo pensamos en lo superfluo o innecesario, en lo imposible, en lo torpe, en el lujo y la vanidad.

Todos tenemos felicidades que no analizamos. Yo tengo, por ejemplo, en este instante la mano derecha que escribe. Pienso en el dolor, en la angustia de no tenerla, y la felicidad de poseerla es tanta, que palpo mi mano, la beso y bendigo a Dios porque no me la ha quitado. . ¡Tantos otros carecen de ella...!

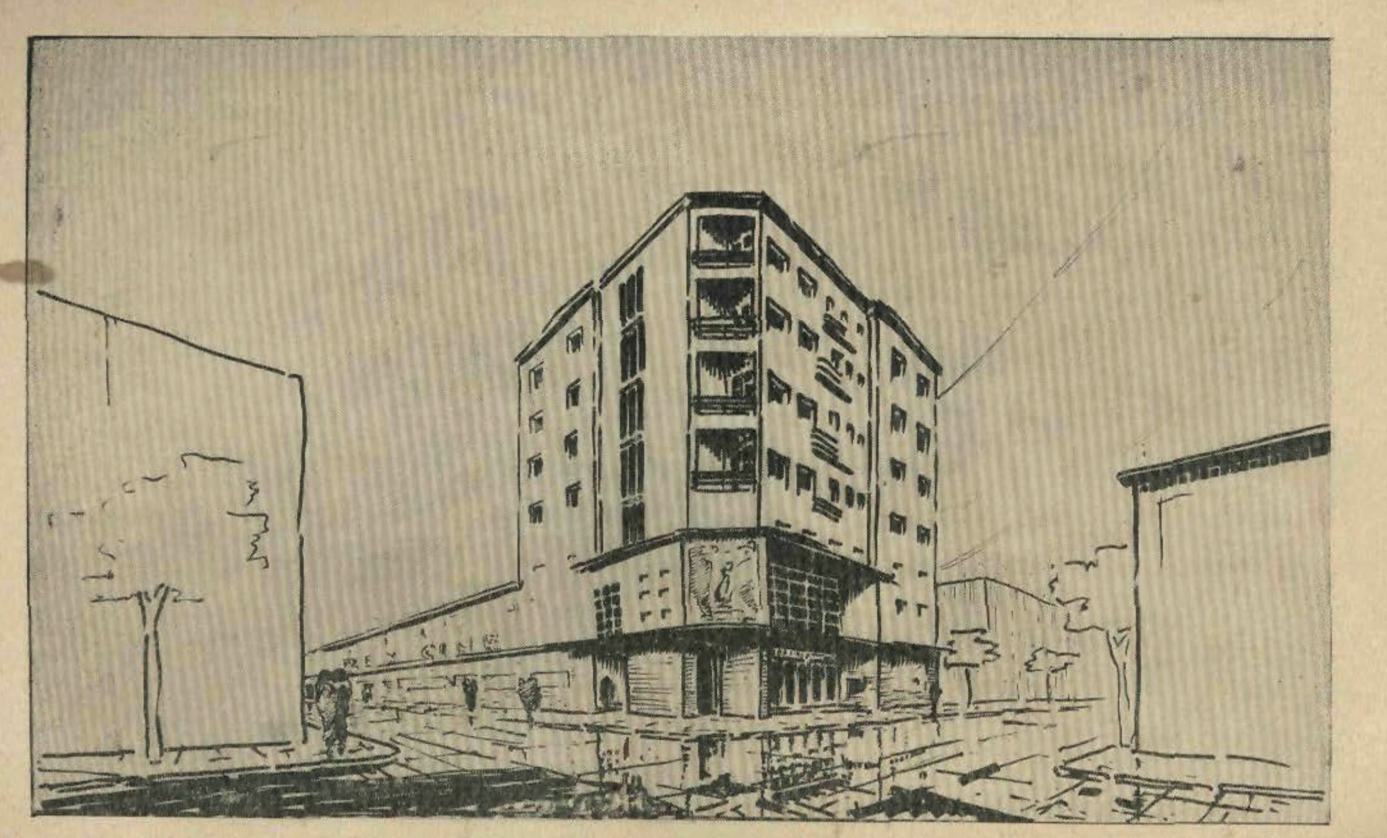
¿Cómo, me pregunto, se queja de algo la mujer que tiene un hijo sano y fuerte? Es tan grande esa ventura, que no debiera caberle una sola queja en sus labios. Debieran estar repletos de gratitud y de gracias, de risas y de bendiciones.

No hablemos de los que poseen más de lo necesario y que aun se amargan por no tener sobrada abundancia. Un palmo de tierra y un techo bastan a la ventura personal, pero aquel que la tiene no la valora; suspira por el auto, por más trajes o por viajes. ¿Por qué no hacer comparaciones y poner los ojos en aquellos que murieron después de haber gastado la vida trabajando sin lograr jamás ese palmo de tierra o ese techo?

Sí, la felicidad es, a veces, sólo comparaciones, es conformidad, es saber valorar.

No es verdad aquello que suele decirse: no es feliz; nunca tuvo dichas... No es verdad. Dicha es amar y ser amado; no digo de amor, de afecto, hasta cariño de amigo, de hijo, de hermano.

Una prueba de compañerismo es felicidad; una prueba de



Perspectiva del ante-proyecto de construcción a levantarse en la ciudad de Paysandú en el cruce de las calles 18 de Julio y 19 de Abril, siguiendo el mismo pensamiento que dió base a la construcción en la ciudad del Salto. Las Reservas del Banco no salen del país: ellas se colocan en valores y en inmuebles, en Montevideo y en las grandes ciudades del Interior

NUEVO SEGURO EN EL URUGUAY

A mediados del año 1936, el Banco de Seguros del Estado, inició la contratación de pólizas de

Seguro individual contra accidentes

Mediante el pago de una prima sumamente baja, Vd. quedará cubierto por los accidentes corporales que puedan ocurrirle en su profesión o vida privada.

Solicite informes:

En las Oficinas del Banco o a sus Agentes

amistad, cualquier cosa que venga de otro corazón a nuestro corazón...

Todo es felicidad. Respirar, disfrutar del sol. Tener ojos, oídos, manos, boca. ¡Vivir es ya una dicha que poco sabemos apreciar!

Decálogo de la Mujer Moderna

—Ser verdadera, transparente como el agua del lago en un día de pleno sol.

—Ser fuerte como la roca que ningún picapedrero puede romper.

—Ser recta como el álamo en los campos.

—Ser sencilla como la alondra, que no tiene más que un canto.

—Tener un ideal que sea escudo contra las tentaciones.

—Vencer de un salto el obstáculo que se presente en el camino.

—Ser generosa como el manzano cubierto de flores.

—Aceptar con entereza la ofrenda que le trae la hora que pasa, ya sea grata o desagradable.

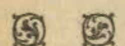
—Sobreponerse al sufrimiento y a la desventura.

—No temer las tormentas de la vida.

Esto lo he hallado en un viejo libro dedicado a las mujeres de todos los tiempos.

Y lo transcribo aquí, amiga lectora, porque siento que ha de interesar a tu curiosidad femenina como ha interesado antes a la mía.

—Ojalá cada sentencia llegue a ti envuelta en la dulzura de una noble recomendación. Nuestra feminidad lo pide, amiga, y es deber escuchar...



Recetas Utiles

Puede usted preparar en su propia casa ajíes y pimientos en vinagre; tendrá un excelente condimento que le hará más agradable el clásico puchero. La forma usual de prepararlos es la siguiente:

Lo. frutos verdes recién recolectados se cuecen ligeramente en agua salada; después se enfrían y se ponen en vasijas cubriéndolos con vinagre al 3 o|o al que se añade un poco de alumbre durante la ebullición. Al cabo de uno o dos días el vinagre se hierve de nuevo, se añade un poco de vinagre fresco y se vierte otra vez caleinte sobre los pimientós. Cuando éstos han adquirido ya un color verde acentuado se separa el vinagre poniéndolo aparte para utilizarlo en operaciones ulteriores. Con los pimientos escurridos se llenan barriles se cierran y por las aberturas de los

mismos se vierte vinagre frío al 4 por ciento hasta llenarlos por completo; para que los pimientos estén bañados completamente por el vinagre no deben colocarse muy apretados en los barriles.

El vinagre destinado a dar la coloración verde debe hervirse en calderas de cobre y casi siempre es suficiente un solo tratamiento, especialmente cuando los pimientos son muy tiernos.

Lo mismo que decimos más arriba con respecto a los ajíes y pimientos podemos aplicarlo, a la preparación de encurtidos o pickles, los que pueden ser confeccionados por el ama de casa, sin tener que recurrir a gastos de ninguna especie para darse la satisfacción de saborear un buen condimento.

Todas las hortalizas se prestan para la preparación de pickles, con la diferencia de que unas prefieren el vinagre y otras la salmuera.

Los envases indicados para la preparación de estos productos son los de vidrio, toneles de madera y de barro cocido.

La preparación de cebollitas en vinagre es muy sencilla.

La variedad más indicada es la cebollita blanca (La Reina). Primeramente se les da un hervor muy ligero, con toda la cáscara y restos de hojas — esta operación es de importancia capital porque no solamente facilita el pelado sino también elimina las substancias mucilaginosas, que ofrecen grandes inconvenientes durante la conservación, enturbian el vinagre, y además producen un ablandamiento excesivo a las cebollitas.

El vinagre a usarse puede ser preparado con ácido acético, 1 litro de

25 AÑOS DE GARANTIA

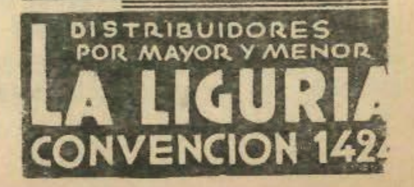
MODELOS para 1938

SIEMPRE A PRECIOS MAS BAJOS

Y

LECCIONES de BORDADOS Y COSTURA GRATIS

FACILIDADES DE PAGO



éste con 14 o 16 litros de agua limpia; puede emplearse también vinagre de miel. Cualquiera de los vinagres usados debe hervirse con un poco de pimiento en grano, hojas de laurel y un puñado de sal gruesa, y una vez fría agregarle las cebollitas bien peladas y lavadas varias veces. En estas condiciones deben permanecer por lo menos 15 días antes de ser consumidos como pickles.

La sopa de trigo se hace en la siguiente forma:

Se utiliza el "trigo lavado 000".

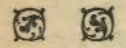
En una olla se ponen 5 tazas de caldo, que se hace hervir, y entonces se echan desde lo alto, en forma de lluvia, 4 cucharadas soperas al ras del trigo (50 gramos). Se mantiene el hervor durante 30 minutos, con fuego moderado y con la olla tapada.

Cada ración comprende un plato sopero, lleno hasta el reborde inferior (250 gramos).

También puede prepararse partiendo del trigo ya cocido, como fuera explicado en el tiempo preparatorio.

El trigo para preparar a las 5 raciones de sopa cuesta un centavo.

En el cálculo no se ha computado el precio del caldo, variable según los ingredientes que se utilizan en su preparación.



Para Planchar el Terciopelo

Aunque para muchas lectoras, el motivo les parezca fácil, estoy segura que más de una me agradecerá el consejo.

Para planchar el terciopelo o la pana inglesa (terciopelo grueso) se colocará el tejido sobre un mármol limpio y frío. Luego, con la plancha apenas caliente, y por el revés, se trabajará pero sin apoyar demasiado el hierro sobre la tela. El calor en contacto con el mármol frío hará vapor lo suficiente como para no aplastar la pelusa del género. Hay que tener la precaución de no apoyar mucho tiempo la plancha, de lo contrario se marcaría la forma del hierro, señal que tarda en desaparecer.

También podrá plancharse el terciopelo en el aire. Dos personas mantendrán en suspenso la tela y una tercera, con la plancha tibia, alisará por el lado del revés del género.

Se obtendrá mejor beneficio si debajo del tejido y mientras se plancha se coloca un recipiente con agua que despida vapor. Esa humedad levantará la trama y hará el planchado más cómodo, sin perjudicar.

Con todo, no se aconseja un planchado frecuente, que acabaría, por fin, por dar aspecto sucio y gastado al terciopelo, haciéndolo así de apariencia detestable.

COMO SE ESTABLECE LA MEDIDA DEL TIEMPO

La tierra, con su rotación, constituye el "reloj" que sirve para señalar y medir el tiempo, para sus habitantes. Ahora resulta que, según observaciones precisas, hay motivos para dudar de la regularidad de los movimientos terrestres; la Tierra "gira mal". Estas graves irregularidades son las que vamos a exponer.

LA FICCION DEL TIEMPO MEDIO

La definición y la medida del tiempo, se hace por la observación de las estrellas. Entre dos pasos sucesivos de una misma estrella por el meridiano de un lugar de la Tierra, transcurre lo que se llama un día *sideral* de veinticuatro horas, que hace en total 86.400 segundos de *tiempo sideral*. Así, pues, la rotación de la Tierra es el mecanismo del "reloj-madre", que señala el tiempo exacto a los habitantes del mundo.

Sin embargo, la vida civil está regulada, no por las estrellas, sino por el Sol; pero el movimiento del Sol no concuerda con el de las estrellas, y dos días solares consecutivos nunca tienen rigurosamente la misma duración. Asimismo, para regular nuestros relojes se ha debido imaginar un sol ficticio, que se llama sol medio, que se desplazaría en el cielo de tal modo que sus pasos sucesivos por el meridiano se harían a intervalos estrictamente iguales. Nuestros relojes señalan, pues, el *tiempo medio;* por consiguiente, un cuadrante solar es un mal reloj, que únicamente da la hora justa cuatro veces al año.

LOS ERRORES DEL RELOJ TERRESTRE

Sin embargo, hace algunos años, observaciones astronómicas de rara precisión han inducido a los sabios a dudar de la regularidad del reloj terrestre. Véase cómo.

La Luna gira alrededor de la Tierra en 27 días, 7 horas, 43 minutos y 11 segundos y medio; no hay, pues, concordancia entre

el día solar, cuya duración es de 24 horas, y el día lunar, que dura 50 minutos más. Esta falta de concordancia es la que origina el fenómeno de los eclipses. Los astrónomos pueden calcular, con muchos años de antelación, el día, la hora, el minuto y el segundo en que se producirá un eclipse total de Sol, así como los puntos de la Tierra en que se producirá y su duración. Pero en realidad no se ha probado que la Luna llegará exactamente a las posiciones fijadas por el cálculo. ¿Cómo puede ser esto, ya que los movimientos de los cuerpos celestes están regulados por la ley rigurosa de la gravitación?

Ello consiste en las irregularidades, en las desigualdades que la proximidad de la Tierra, no rigurosamente redonda, sino hinchada en el Ecuador, inflige al movimiento de la Luna. El cálculo de las "Tablas de la Luna" ha sido una obra colosal de los astrónomos del siglo XIX, y el resultado que han obtenido es que "el movimiento de la Luna no se explica enteramente por la sola gravitación y hay que buscar la intervención de otras fuerzas", que impiden a la Luna llegar a las posiciones fijadas por el cálculo astronómico, al mismo tiempo que producen importantes perturbaciones en la rotación de la Tierra.

LAS TABLAS DE LA LUNA

En presencia de este resultado turbador, un astrónomo americano, Ernesto Brown, del Observatorio de Yale, emprendió la revisión de esas tablas; calculó las "desigualdades", muy pequeñas por cierto, debidas a la acción perturbadora de los planetas vecinos y comprobó que, no obstante, las diferencias llegaban hasta 13 segundos y medio, cosa que es inadmisible.

Pensó entonces que era la Tierra misma la que debía ser causa de estas diferencias entre el cálculo y la observación, y que la regularidad del "reloj terrestre" debía estar alterada.

Señaló dos causas en las pertubaciones observadas. La primera, la acción de los mares. En efecto, es sabido que la atracción dominante de la Luna determina en las aguas del mar la formación de un casquete líquido, siempre vuelto hacia el astro que lo produce. Como el día lunar retrasa 50 minutos respecto del día solar, ese casquete juega para el globo terrestre el papel de un freno echado en la llanta de una rueda; tiende a amortiguar el movimiento. La segunda causa está acusada por las variaciones de

la longitud astronómica de la Luna, que alcanza 32 segundos desde el comienzo del año 1660, es decir, en 270 años.

¿De qué modo estas perturbaciones tan importantes pueden producirse en la rotación de una masa tan grande como la de la Tierra? El astrónomo Brown ha calculado que para explicarlo bastaría que el radio de la Tierra tuviera una variación de longitud de doce centímetros; dicho de otro modo, que el radio de la Tierra se dilatara o contrajera en esa medida, durante el período de 270 años, a que nos hemos referido.

Esto podría realizarse por la fusión de una capa de hielo de 6 metros de espesor, que cubriría los casquetes esféricos que rodean los polos terrestres hasta la latitud de 80 grados. El agua resultante de la fusión de este hielo elevaría el nivel medio de los mares en los 12 centímetros exigidos.

Cuando fallece un obrero

Cuando un obrero en acto de trabajo, sufre un accidente que le causa la muerte, usted como patrón, tiene que pasarle una renta mensual, PARA TODA LA VIDA, a la viuda y a los hijos del obrero; o a los padres si era soltero o a la persona o personas que vivieran a expensas del obrero.

En cualquiera de los casos referidos, su obligación como patrón excede fácilmente de unos centenares de pesos en los primeros ejemplos, y de MILLARES en los segundos.

Todo ésto lo establece y resulta de la referida Ley de 26 de Noviembre de 1920.

Esas obligaciones materiales, pueden influir seriamente en la marcha de su establecimiento y, muchas veces, llevarlo a su liquidación.

¿Cuál es la forma de salvar esa situación y esa responsabilidad?

Asegurando a todos sus obreros y empleados, contra accidentes del trabajo.

Tome la póliza correspondiente en el Banco de Seguros del Estado y quedará relevado de toda clase de obligaciones.

En el mundo de los animales y los insectos

Las avispas fabrican papel de magnífica calidad y las más hábiles obreras habitan en la América tropical

Lo que significa el "Mimetismo" en la defensa de los animales

¿Quién diría que las avispas fabrican papel? No sólo lo fabrican, sino que también lo hacen de primera calidad, ya en forma de delgada hoja gris, ya como espeso cartón de fino granulado, ora en clase de papel de estraza o engomado.

La fabricación de estos avisperos es parecida a la de los panales de las abejas, exceptuando los materiales. En vez de substancias azucaradas, estas avispas hacen su botín de fibras leñosas de maderas ya cepilladas, o bien de tallos secos, descortezados.

Cinco o seis minutos bastan a una avispa para procurarse la materia prima, en forma de bolitas de cinco o seis milímetros de diámetro. Una vez en su celda, las va triturando con las mandíbulas y las patas hasta darles la debida consistencia. En esta operación se ayuda con la adición de líquidos bucales, y no emplea más de un minuto.

Con la pasta así preparada, el obrero se dedica al ensanche de su celda o alvéolo, lo que efectúa adhiriendo lámina sobre lámina de la pasta, alargando las paredes y cerrando los intersticios. Cada adherencia viene a ser cosa de un milímetro, y la avispa no abandona su trabajo hasta que lo termina.

Como es natural, los cimientos de la colmena son de materiales más sólidos y resistentes que los del resto de la obra.

Para perfeccionar la faena las obreras recurren no solamente a la pasta de madera, sino que también a la seda que tejen las larvas. Esta pasta de seda y de papel, mezclados y aglutinados con saliva, son muy resistentes; tanto, que un trozo de cinco milímetros de sección necesita, para romperse, de una tracción de dos kilogramos y medio, los que corresponden a una resistencia de rotura de unos ciento veinticinco gramos por milímetro cuadrado. Diez y ocho capas equivalen a una resistencia de cuarenta y cinco kilogramos. La regularidad de la forma circular de los panales, no menos que el reparto simétrico de la carga que éstos soportan, son condiciones principales de la solidez de la obra.

Las artífices más hábiles de entre estas papeleras son las "Avispas Cartoneras" de la América tropical.

Hacen su nido de un magnífico cartón blanquecino, muy fino y re-

sistente y que puede competir con el de las fábricas.

La forma del rollo es cilindrocónica alargándose hasta la base *donde se encuentra el orificio de* entrada, mientras que por arriba cuelga de una rama por medio de un ancho anillo de cartón. El interior está dividido en tabiques horizontales, superpuestos paralelamente *unos sobre otros.* Dichos tabiques son cóncavos en la parte superior, con alvéolos en la cara inferior.

Al contrario de las avispas ordinarias, trabajan los pisos de sus alvéolos, dejando un agujero central para que circulen obreras y no se pierda tiempo en las idas y venidas.

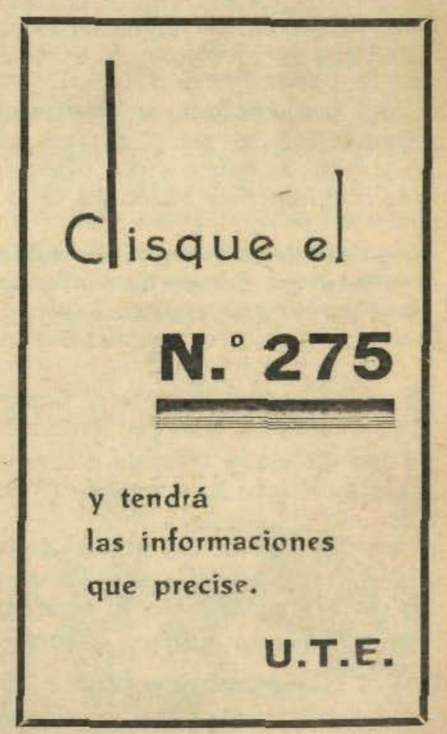
Una de las defensas más curiosas a que apelan ciertos animales es la *llamada "homocromia", y más generalmente* "mimetismo" o sea la facultad de confundirse con el medio ambiente, de tomar el color que les rodea, y de este modo hacerse invisibles o poco menos.

Usan de este subterfugio los sollos y los rodaballos, cuya piel toma el color de la arena en que descansan, y las medusas y ciertos pequeños crustáceos marinos, cuyos cuerpos transparentes se confunden con el *agua en que nadan.*

Pero los casos más admirables de mimetismo lo suministran algunas mariposas, especialmente el género "Caligo", de la zona tropical de la India. En su posición normal de reposo, con la cabeza abajo, presentan una cabeza de mochuelo, los ojos muy abiertos y deformes, pintados como las manchas de sus alas, presentando un aspecto tan terrorífico que los pájaros huyen de ellas, cuando de otra manera hubieran podido comerse al inofensivo durmiente

Lo mismo ocurre con otra mariposa, la "ches—campa—alpenor", que a favor de las manchas que tiene, círculos imitando ojos, entre el primero y segundo segmento del vientre, encoge la cabeza y reviste el aspecto de cabeza de serpiente, tan terrorífico que uno retira involuntariamente la mano de ella cuando se apresta para cogerla.

Otro insecto volátil, la mariposa "hoja seca", tiene la propiedad de tener las alas con nervios tan semejantes a los de una hoja de árbol, que cuando el insecto está posado en el follaje es casi imposible que se le vea. Más extraordinario aún, es el "Calima", mariposa de Sumatra, tan parecida a una hoja de árbol, que se confunde con ella.



EL LOBO ENAMORADO

Ten piedad de tu lobo, Caperucita Roja!
Tanto corrí en la tierra, tanto nadé en el mar,
que he perdido los dientes y mi garra está floja:
¡me faltan fuerzas para llegarte a devorar!

Pienso, ¡ay!, que ya muy tarde te encontré en mi camino:
si fuera en otros tiempos, qué suntuoso festín
diérame en el encanto de tu cuerpo divino,
con sabor a canela, con olor a jazmín...

Cuéntale a la Abuelita todo el mal que me has hecho:
pídele que me tome bajo su protección;
y que sólo me deje reposar en tu lecho
para en él apretarte contra mi corazón...

Caperucita Roja: yo sé que tú eres buena,
tú eres buena conmigo como nadie lo fué...
¿La herida de mi flanco no te da acaso pena?
¿Por qué no arrancas, dime, la espina de mi pie?

Estoy enamorado de tí, Caperucita...
¿Enamorado un lobo? Sí: un lobo. ¿Y por qué no?
Tu espejo te habrá dicho cómo eres de bonita;
que cómo eres de buena ya te lo he dicho yo.

Si yo fuera poeta—¡tal me siento a tu lado!—
escribiría un cuento de profunda intención,
para narrar mis cuitas de lobo enamorado
que se arroja a tus plantas aullando una canción...

Se acabó, pues, tu cuento, Caperucita Roja...
Este lobo es un lobo que llega a tu país
en son de paz, y trémulo a sus plantas se arroja.
Este es el lobo hermano de Francisco de Asis.

Caperucita Roja, ten piedad de tu lobo.
Cúbreme de caricias y acógeme en tu hogar;
ya ves que no te mato, ni siquiera te robo;
¡pero bien que quisiera llegarte a devorar!...

JOSE SANTOS CHOCANO

La agonía del arbol gaucho

Días atrás, ante la impasible contemplación de medio centenar de personas, manos que casi se debieran calificar de *criminales, abatieron un viejo ombú. Había allí varios niños.* Para ellos y para ejemplo de muchos otros, vayan estas palabras de un gran escritor rioplatense, amigo de los árboles, compañero de los niños y defensor de la tradición criolla, cada vez más zaherida por el cosmopolitismo y la ignorancia.

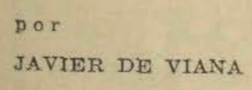
Se va. No se muere, porque, como su contemporáneo, el gaucho, no conoce la cobardía del suicidio. En los parques de las estancias modernas lo matan, porque su desaliñada corpulencia y su aspecto campechano ofrecen una nota discordante entre las finas siluetas y el peinado follaje de los árboles exóticos.

En las quintas y chacras de los suburbios metropolitanos se les persigue encarnizadamente, porque "ocupan mucho sitio, dando demasiada sombra y son inútiles".

El hacha brutal del horizonte tiene en apoyo de su herejía *utilitaria, la sentencia doctoral de los eruditos:* "El ombú, como el gaucho, no sirve para nada".

Es verdad que a ellos nunca ofreció el ombú, como al primitivo poblador, en la alborada de la civilización nacional, el refugio de su sombra en los incendiados días del desierto. Ni dió a sus frágiles moradas seguro amparo contra las furias del pampero. Ni sirvió a sus gallináceos de eficaz reparo contra los soles, las lluvias, los vientos, las comadrejas, los zorros y las íguanas... Y así, como desconocen la soberbia belleza del árbol gaucho, ignoran también sus virtudes medicinales y su posible aprovechamiento industrial.

Sucumbe, pues, gran árbol gaucho; y, como el gaucho, soporta resignado en tu agonía, el frío de la ingratitud y el sarcasmo de la ignorancia!...



por

JAVIER DE VIANA

Banco de Crédito

Casa Central: MISIONES Nº 1423. — Agencia Nº 1: Grecia Nº 481 (Villa del Cerro). — Agencia Nº 2: Rondeau Nº 1904 (Aguada). — Agencia Nº 3: 18 de Julio Nº 1698 (Cordón). — Sucursal: Ciudad del Salto R. O. del U.)

CAPITAL Y RESERVAS: $ 3:600.000.00

DIRECTORIO: Doctor Antonio J. Rius, Presidente; doctor Jacinto Casaravilla, Vicepresidente ;doctor Carlos Ferrés, Secretario. - Vocales: doctor Vicente Ponce de León, señor Francisco Rocco, señor Federico Ledouc y señor Francisco Vilaró.

EL BANCO DE CREDITO

Efectúa préstamos en las condiciones más ventajosas, a plazo fijo y muy largos plazos, a cuotas reducida y a interés módico.

Administra propiedades y garante a los propietarios los alquileres mediante una pequeña comisión.

Recibe dinero en Caja de Ahorros, Alcancías y Plazo Fijo y paga buen interés.

Realiza toda clase de operaciones bancarias.

D. PUIG,
Gerente.

CASA QUAGLIA Y Cía.

Estación Ortiz - Depto. de Lavalleja

Teléfono 232

Almacén, Tienda, Ferretería,

:-: Zapatería, Talabartería :-:

Surtido completo en los ramos indicados.-Agentes Locales de los acreditados productos de la A N C A P. - Vendedores exclusivos de la insuperable yerba "LILA"

CASA FUNDADA EN EL AÑO 1898

Cómo era y trabajaba Rodín

RECUERDO con claridad mi visita, hace unos ocho años, más o menos, en París, al "hotel Birón", regia construcción del siglo XVIII, concebida y realizada por Gabriel para que el mariscal Birón diese allí fastuosas comidas y bailes inolvidables. Después de haber servido de residencia a embajadores y diplomáticos, el hotel Birón fué asiento del colegio de señoritas nobles sostenido por las hermanas del Sacre Coeur, que, un tanto escamadas de la fama de la soberbia habitación, arrasaron los desnudos amorcillos de artesonados y zócalos, blanquearon los frescos "atrevidos" que decoraban las paredes y levantaron una capilla.

Cuando en Francia se decretó la separación de la Iglesia y el Estado, y las buenas hermanitas fueron arrojadas del antiguo palacio, Rodín adquirió la propiedad y se instaló allí con sus bloques de mármol, sus cargas de barro y su amigo y confidente M. Beneditte. Esta casa, cercada de jardínes tristes, y que es hoy conocida como "Museo Rodín", es la que yo visité una tarde de primavera, turbia y húmeda. Recuerdo perfectamente haber penetrado primero a la capilla, donde está la "Porte de l'Enfer" —veinte años de trabajo— el "Ugolino, el "Baiser" y nuestro "Pensador".

La obra de Rodín es demasiado conocida para que en realidad haga falta analizarla. Su vida, en cambio, o al menos, los aspectos de su vida íntima, no han salido aún al mundo. No se conoce, por ejemplo, públicamente que en su taller el maestro tenía una colonia de modelos. Para llegar a familiarizarse con las formas humanas, no le bastaba la pose, la sesión en el momento de trabajar. Le era indispensable "sorprender" la actitud sin que ésta resultase forzadada. Por eso, sus modelos, más que posar, vivían en el taller, libremente.

Su juventud fué ejemplar; su vocación probada. En la Escuela de Bellas Artes no se le admitió ninguna de las tres veces que se presentó solicitando un sitio. Pero no le era dado renunciar a sus sueños de artista, ni se desanimó; buscó una profesión que tuviese contacto con lo que era para él el ideal de la vida: fué así vaciador, ornamentista, orfebre; ayudaba a sus padres y adoraba a su hermana, que acababa de profesar. Cuando, el 63, murió esta obscura y querida criatura, su disgusto y su desesperación le llevaron a encerrarse él mismo en un convento. El tiempo y el amor trajeron su consuelo y, luego, el trabajo, un gran desdén por todos los dolores y hasta, acaso, por todos los placeres.

Pero su temperamento era muy combativo; no se ajustaba a nada de lo "conveniente". Por eso su carrera artística fué bastante escandalosa.

En el verdadero museo, las grandes salas de la casa, donde se amontonaban sabiamente todas las obras del maestro, se halla uno ante trozos

y estudios trágicos de dolor, delicados o tal vez demasiado íntimos. Pero en todos ellos alienta poderosa y dinámica la vida en palpitación de placer, de retorcimiento de dolor, en plenitud de acción. Hay instantes penosos en que poco costaría creerse en un museo de hospital; en que parece que el bronce grita su angustia de carne; pero también, ¡qué brío pasional qué ansia creadora los del "Beso" y los de tantos "besos" modelados allí!

Con frecuencia, Rodin iba al Louvre a admirar la colección Houdon. "Un busto logrado —decía— es tan ilustrativo como una biografía completa". Y los de Houdon están "escritos" como capítulos de memorias.

Pero los retratatos por Rodin no quedaban satisfechos. Puvis de Chavannes se encontró "caricaturizado"; *Jean Paul Laurens, representado con* la boca abierta, protestó, pese a las explicaciones raciales de Rodin, que le aseguraba que Laurens, "descendiente probable de visigodos", tenía que padecer relajamiento en la mandíbula inferior. En cuanto a Clemenceau, quedó escandalizado, y aseguró que "parecía un toro".

Rodin soportaba el disgusto, desahogándose por esta murmuración: "Todos quieren ser representados en su aspecto más trivial; es bien triste".

La mujer no fué para Rodin una forma fría y bella; su "Eva" su "Danaide" son criaturas vivas, sin clásica perfección, pero saturadas de ternura y de *voluptuosidad. Por veces,* la fealdad misma —si es expresiva — adorna sus estatuas. Millet, pintor de pobres; Velázquez, retratista, a veces de horribles sabandijas, sabían también encontrar esa misteriosa belleza de lo horrible que deleitaba a Leonardo de Vinci, y que inmortalizó a Shakespeare.

Cuando se cansaba de París, Rodin se marchaba a Meudon, donde tenía una quinta allí, cerca de la naturaleza, trabajaba de otro modo; y sus amigos solían decirle que mientras la mayor parte de las gentes adornan el jardín de su casa con es*tatuas, él adornaba sus estatuas con* los jardines de Meudon.

Aquella tarde húmeda de primavera en que visité el Museo Rodin, salí un poco desconcertado; y recuerdo que la última visión, al abandonar el jardín, fué la de una insolente pareja de gorriones que se entregaba a un expresivo jugueteo primaveral sobre el hombro de bronce de "L'Homme qui marche"...

Julián de Amenábar.

SE ha anunciado en un periódico berlinés el descubrimiento de pas*tillas de cerveza concentrada. Se* deslíe una pastilla de éstas en un litro de agua y ya se tiene la más exquisita cerveza. Ahora que del dicho al hecho..., a veces hay mucho trecho.

EN *California se dió el curiosísimo* caso de un sonámbulo que después de nadar dos millas por las orillas de un río poco profundo, se echó en el pasto sin despertarse.

LAS novias japonesas, de acuerdo con una antiquísima tradición, solían pintarse los dientes de negro y las recién casadas se arrancaban las cejas en señal de sumisión.

EL hombre que se recuerda haya pesado más en el mundo, ha sido un gigante germano que al subir a la báscula arrojaba nada menos que 337 kilos, y que se exhibió a comienzos del siglo en unión de su esposa, con la que completaban la friolera de 516 kilogramos.

Romance de la Tarde Criolla

La tarde le va estirando
La crin al potro del viento.
Llega la noche lunada
Con la luna de los cuentos.
Pasa una bruja buscando
"Luces malas" p'hacer fuego.
Caballos en el palenque
Atados por el cabestro,
Déle que déle sonando
Las coscojas de los frenos,
En el río verde y lejos
Mojando sus escarceos.
Música de fierro y lengua
Para bailes de matreros.

El viento me tira el poncho
Embanderándome el cuerpo.
Al galopón galopando
Entro y salgo del sendero
Con una novia en la frente
Que me va cayendo al pecho. . .
Con una novia en la frente
Y en el cigarro un lucero.

Fernán Silva Valdés

Del Amor, del Dolor y de la Muerte

A quien quiera conocer completamente la vanidad del hombre, bastará examinar las causas y los efectos del amor. La causa es un no sé qué y los efectos son espantosos. Ese no sé qué, cosa muy poca que no es posible determinar, remueve toda la tierra: los príncipes, las armas, el universo entero. Si la nariz de Cleopatra hubiera sido más corta, todo el haz de la tierra habría cambiado. — **Pascal.**

EL primer despertar después de una desgracia y de una pena, es un momento muy amargo. La mente, apenas despertada, recurre a las ideas habituales de la anterior tranquila vida, pero el pensamiento del nuevo estado de cosas se le presenta muy luego en toda su desnudez, y en ese parangón instantáneo el dolor es aún más vivo. — **Manzoni.**

EL sufrimiento es nuestro más fiel amigo; jamás nos abandona. A veces cambia de traje y de figura, pero lo reconocemos por sus abrazos cordiales y apretados. — **Carmen Sylva.**

EL pasado! *¡Hila, rueca, hila! ¡El tiempo pasa, el tiempo se va!* Es él quien canta en medio de voces despreocupadas, las voces de otros niños, como antes cantó con nuestra voz... largo tiempo ha...

¡El pasado! Es quien da a las tumbas, en el humilde cementerio, ese color *tan cálido en medio del cual, entre el verde de los líquenes, acaban por no* distinguirse los nombres grabados.

¡El pasado! El es quien hace florecer la hiedra de los muertos y hace agradable, al socaire de la tapia, la sombra tibia del viejo tilo... — **Víctor Margueritte.**

Sabiduría Ladina

(CUENTO)

Por Rafael de Urbano

CLARA encierra toda la sinfonía de las buenas mocitas de Andalucía. Sal y sol. Ropa limpia, que huele a mañana con rocío. Carnes a todas horas benditas de agua. Honesta como una virgen. Buena como una santa. Sentida como una madre. Brava y femenina, con vibrante timbre de la raza.

Su casita, la casita de sus padres, en la Sierra de Córdoba, es un beso blanco en mejilla de verdores. Madroños, madroños y olivos, olivos, muchos olivos... Y desde allí, desde por allí, Córdoba abajo, chiquita, como una plaza de toros infantil, jugando el misterio en el arco del Portillo, en la Puerta del Caño Gordo, en las callejas de los Cidros, del Ballío, de Comedias, de los Deanes...

Clara, la mocita de Andalucía, es un concierto de gracia. Así de embelesado está Juan Manuel.

Un día y otro, en los dos, teje la vida su serenidad de amor y labor; en Clara, aquella alegría de las paredes siempre blancas, y de las plantas siempre mojadas, y la ropa siempre limpia, y el aire siempre de fiesta, y la copla siempre fresca... En Juan Manuel, sus parcelas bien cuidadas, sus ojos siempre oteando los cielos, sus cuentas, sus yuntas, sus trabajadores... Y en los dos del recuerdo acariciando su cariño a la tarde policromada de curiosidades sobre el dúo de la ventana florida. Nada más. Paz. Nada menos, ¿verdad?

Risa en casa de la novia desde que Juan Manuel, ilusión al viento, ha determinado con Clara que, pasada la cosecha, habrá boda. ¡Así de jugosas suenan las coplas!

> Caminitos de mi vida:
> caminitos de la gloria
> con ángeles en la orilla

La "soleá" es vino dulce de la tierra. Aquella tarde de las promesas realizadas, canta cantando, allá se fué Clara serpenteando olivos y dando al aire su alegría. Pajarita de ilusión. Su cuerpo era un orgullo de líneas; sus ojos jugaban fuerza y dulzura a la vez el pelo, negro, cayendo sobre el cuello, bien moldeado, encuadraba admirablemente el ángel de su cara... Canta cantando, allá iba cuando escuchó de pronto...

—¡Olé y olé, lo más hermoso en cuatro leguas a la redonda!...

Y quedó frente a Antonio. ¡Era Antonio! Aquel jactancioso, antiguo novio suyo; el primero que tuviera; el que sintió haber tenido cuando conoció a Juan Manuel... Comiéndosela a miradas malas, Clara fué sintiendo cómo caían en su alma los pedazos en que se había roto la alegría que llevaba...

—Tú aquí, Antonio?

—¿No me esperabas?

—Creí no volverte a ver más. Un hombre haría eso...

—Y yo eso haría si sólo fuera eso: un hombre. Pero yo, además, soy un enamorado, un loco, un frenético por tí... espetó *Antonio* casi en arrebato de abrazarla.

—¡Antonio!... —dijo despertando la fiebre de la mujer brava—; ¿tú *no sabes que pronto casamos Juan Manuel y yo?*

Unas carcajadas de él, llenas de vanidad, de petulancia, con escalofríos de truenos, se clavaron en el alma de Clara; y entre las carcajadas brilló un relámpago de palabras fatales...

—¡Eso será si Juan Manuel para entonces está vivo!...

Clara sufre, y sufre sola. Que es sufrir dos veces. ¿Quién le dice algo a Juan Manuel? Pues, ¿y en casa? Es verdad que Antonio fué su novio, sí, el primero, pero ella era una niña; ¿y qué sabía ella entonces? Postinero y obsequioso, Antonio llenó sus ojos vírgenes, con ilusiones; más, paso a paso, frente a frente sus corazones, sus almas, Clara tuvo que despedirlo. Ella, toda nobleza, pureza, sencillez, no podía convivir con él, grosero, ruín, vanidoso, déspota... ¿Fué peor? Antonio desde entonces no dejaba en paz a Clara. La asediaba. Le pegó a aquel hombre que se acercó a ella en la fiesta de un cortijo, y esparció el cartel de que mataría a quien se atreviese a cortejarla. Intervinieron los padres. Todo esto tenía mal sabor, era desagradable. La fraternidad entre las dos familias tuvo un momento de choque, y fué enfriándose. Sólo pareció llegar la tranquilidad cuando Antonio se ilusionó con la idea de su padre de mandarle a Madrid para que allí estudiase. No se sabía si para médico o para abogado... Pero ahora de vuelta...

En la reja, aquella misma tarde habló de él, Juan Manuel:

—He visto a tu primer novio.

El aire sostuvo allí mismo, como templando aquellas palabras. No se iban...

—¿Sí?... —interrogó Clara haciéndose de nuevas.

Sí. Y viene derrochando lujos.

Las palabras se sostenían como ancladas en el aire por un sentido pesado y fijo, bajo la conversación.

Momentos tristes de España se acercaban entretanto... Huelgas, atentodos, revueltas... El aire se agriaba también aquí, y la paz de los cortijos día a día fué desapareciendo. Se movilizaron policías de Córdoba, y si bien fué posible atajar y prender, no se conseguía terminar con la intranquilidad del campo.

Juan Manuel sufrió grandes ataques que le envolvieron en confusión. *Nunca había tenido diferencias con sus trabajadores, pues él, y su padre, y* sus antecesores siempre habían sido uno más entre ellos. Sumando sudores llegaron a poseer tierras y olivos que no se podían abandonar, porque eran vida y cariño...

Tardes negras unas tras otras ahora para los ojos de Juan Manuel, que sólo encontraba alegría en Clara, siempre cariñosa, buena, optimista. Pero aquella inolvidable... ¡Qué tarde! ¡Parecía imposible sufrir el recuerdo! Aun no se habían perdido los colores en ella, que el aire tenía risa

de rosas en el horizonte. Los olivos, en ringlas interminables, parecían a pie firme esperar una fantástica orden de marcha hacia la noche. ¿Y la luna? ¿Por qué no tenía luna, como todas, aquella tarde? Entonces se le echó a la vista Clara con Antonio, entre veredas, cerca de aquella ventana que tanto sabía de sus amores. Pero...

—Juan Manuel... ¡Juan Manuel! ¡Quieto¡ —le oyó gritar...

Y se quedó quieto, sí, ¡quieto! ¡Si se lo decía ella¡ ¡Si le sujetó ella misma mientras Antonio, cobarde, corría reventando ironía con la prisa!

Dos segundos de silencio después. Dos segundos como dos eternidades...

—¿No tienes confianza en mí? —le repitió Clara una, dos, tres veces, buscándole los ojos—. ¿Tú sabes quién ha armado toda esa discordia en los cortijos y quién maneja a los obreros, asociándolos, engañándolos...? Es Antonio, ¿sabes?, es Antonio.

—¿Te lo ha dicho a tí?

—Me lo ha dicho sí... Y quiere arruinarte.

—¿Y le escuchas...?

—Si no le escuchara, ¿no sería peor? Otros dos segundos de silencio..., como dos eternidades también...

—Mira, Juan Manuel —siguió Clara—; yo no sé por qué, pero él maneja dinero, y los obreros le hacen caso. Tengo miedo por tí.. Ya ves cómo vienen señorones de abajo a visitarlo... Y aún cuando todo cada día está peor en el campo, en tu casa es que parece haber entrado la negra, por él...

—Yo podré perderlo todo, Clara —gritó Juan Manuel— podré perderlo todo... Casa, trabajos, tierra, olivos, ¡todo!... Pero la novia, ¡tú¡; ¡vamos!... ¡Donde le encuentre, le mato, Clara¡ En la vida, entre intriga y trabajo, podrá él más, que ahora los estudiantes van por el título de médico o abogado y con el que vuelven es con el de maestros de intrigas o agitadores políticos. Pero hombre a hombre es como se disputa el amor, y hombre a hombre, Clara, ¡hombre a hombre, gano yo!

No le dejó Clara hasta verle un poco más tranquilo. Consiguió, entre puros juramentos de pasión, verle hecha promesa de sus labios una tregua...

—Esperar, sí, esperar, Juan Manuel, es oportuno, no te ciegues... ¡No dudes de mí! ¿Tú crees que no hay Providencia?

Días, días, días de tranquilidad extrema. Mas, por dentro iba la procesión. En casa de Juan Manuel, y en la de Clara, y en la de Antonio se esperaba con temor latente. Aunque no se sabía qué...

Entretanto, aquella ventana de la casita de Clara, impregnada del olor pasional de su amor con Juan Manuel, lloraba su soledad con unos geranios marchitos. Sólo varios momentos se vieron dentro: Clara para insistir en la espera, en dejar llegar libremente los acontecimientos, en no precipitarlos o ir en su busca... Juan Manuel nervioso, queriendo hacer, desenmascarar, denunciar... Se negaban los obreros a trabajarle, y la cosecha se perdía, y Antonio reía ante todo esto, y a Juan Manuel le pinchaba la rabia de la impunidad.

—Pero, mira —le decía Clara— si no puedes hacer nada contra él... ¿Qué pruebas tienes?

Era verdad. Antonio gastaba Antonio disponía, organizaba; Antonio era conocido en todo Córdoba por su actividad político-socialista. Pero de Antonio se decía de boca en boca que había vuelto a Madrid sin aprobar ni un curso de la carrera de abogado, que era la que por fin se supo lo llevó a Madrid.

—Y, ¿será posible que a uno, que ha estado toda su vida trabajando —decía Juan Manuel— a mí, que he sido siempre un obrero entre los obreros, me miren con odio, no me hagan caso, abandonándome una labor que puede ocasionar mi ruina, y a él se le oiga y respete?

Estuvo en Córdoba, siguió los pasos de Antonio, quiso y buscó todos los medios para enfrentarse con él, para cara a cara plantear lo que deben resolver frente a frente los hombres... Pero Antonio no tenía cara. Donde le encontró allí se repitió una y otra vez la huída cobarde, de aquella tarde inolvidable... Corría y reía reventando ironía con la prisa. Y porque los conflictos a su alrededor se solucionaban, cada día fué convenciéndose más que se le atacaba sin miramientos ni dignidad, pues él, sin embargo, no encontraba obreros ni atención por parte alguna. Hasta que un día fué su campo asaltado y ya comenzaba a asolar, cuando la Guardia civil hizo desbandarse a los grupos. Había llegado lo que el temor presentía. *Aquella misma noche una explosión puso indignación en toda la Sierra.* Estallaron unos petardos en la finca de Juan Manuel, y por milagro no hicieron víctimas. Fué en la ventana del comedor, y allí quedó todo destrozado. Breves momentos antes había acompañado Juan Manuel a sus padres al piso primero, con objeto de marchar él enseguida a ver a Clara...

El verdor del campo vestía plata de luna. Por entre sombras de olivos corrían hombres. Dos por la izquierda. Al otro lado la pareja de la Guardia civil, que por los sucesos anteriores había quedado allí, perseguía a uno que saltaba con agilidad extraordinaria, Juan Manuel entonces echó a correr tras los de la izquierda...

Se movilizaron fuerzas al estampido y la pareja que perseguía Juan Manuel fué detenida por los guardias. Eran los mozalbetes característicos de estas revueltas modernas... Buscaron entonces a los perseguidores del que *escapó por el otro lado, y al encontrarlos, se confirmó* lo que ya los mozalbetes habían cantado...

—Es Antonio, Antonio, ¿saben? el que corría. Ha sido ágil, pero venga, venga, no puede haber salido de por aquí...

Unos guardias se llevaron a los mozalbetes mientras otros preparaban la estrategia para dar una batida, y Juan Manuel se volvía a casa...

Con cara temblorosa su madre le anunció al llegar:

—Hijo, hijo, ahí está Clara... Ven... ven...

—Mira, Juan Manuel —le dijo decidida Clara ya frente a frente en el piso alto— ahí está Antonio. Hay que salvarlo.

—¡Clara!

—¿Tienes fe en mí? ¡Hay que salvarlo!

FINAL

Serenidad de amor y labor. Clara entre su alegría de las paredes siempre blancas, y las plantas siempre mojadas, y la ropa siempre limpia, y el aire siempre de fiesta, la copla siempre fresca; y, Juan Manuel, entre sus parcelas bien cuidadas, sus cuentas, sus yuntas, sus trabajadores; acarician el recuerdo permanente, hecho sueño, cada mañana hacia la tarde, policromada de curiosidades, sobre el dúo feliz de la ventana florida.

Cada vez más lejos ayer...

Caminitos de mi vida;
caminitos de la gloria
con ángeles en la orilla.

Suena otra vez la "soleá", enredándose en gracia a esa espuma de la Sierra que son los madroños. Ya está próxima la boda.

—¿Te acuerdas?

—¡Me acuerdo!

Pasean los dos por las tardes, en que la ventana ya queda jubilada, y embebidos llegan hasta la carretera. Córdoba abajo, chiquita, es una risa redonda...

Vuelve a interrogar Clara algunas veces, y vuelve a contestar Juan Manuel...

—¿Hay Providencia?

—¡Hay Providencia!

Y sus ojos vuelan en línea recta con la ilusión.

Una de estas tardes, en víspera de miel de luna, en la cada vez aparecían más intensos los colores por donde giraban los vencejos borrachos de luz, Clara, en júblilo, dijo al filo del amor.

—Si se hace lo que tú querías, ¿hubiésemos alcanzado esta realidad?

A Juan Manuel se le clavaron en el pensamiento aquellos momentos... "¿Tienes fe en mí? ¡Hay que salvarlo!" Y su mirar a Clara entonces. Y su emoción. Y su decisión. Y un volar por la carretera abajo en el "taxi", avisado por los mismos guardias que allí estaban... ¿Quién iba a suponer que él mismo ayudaba a Antonio a escapar?

—Ser bueno, ser bueno, Juan Manuel, es todo un tratado de sabiduría ladina. Ya ves, si entregamos a Antonio, más tarde o más temprano podía volver... no tendríamos tranquilidad... Así, ¡recuerda cómo se fué!, hasta llorar le viste. Ser bueno, saber encontrar la oportunidad de la bondad es un filo muy agudo... Es todo un tratado de sabiduría ladina.

Paseaban... Paseaban... Y las palabras de Clara las cogía el aire, y componía esa humanísima aura popular, que subyuga en Andalucía.

EL HOMBRE AL MORIR SUPRIME UNA FUENTE DE INGRESOS
QUE SOLO EL SEGURO PUEDE REEMPLAZAR

La adivinación a traves de los Siglos

La historia, la leyenda, la literatura, están llenas de predicciones obtenidas por los diferentes procedimientos de la Adivinación. Agrupamos en este artículo los más característicos que forman parte de la tradición. Los procedimientos varían con los siglos, pero la curiosidad, el interés y la credulidad siguen siendo los mismos.

EN LA ANTIGUEDAD

En la Biblia.—El primero de los libros sagrados, el Génesis, demuestra que la interpretación de los sueños estaba muy acreditada entre los egipcios. José es sacado de su prisión para explicar a Faraón el significado de las siete vacas gordas y siete vacas flacas y las siete espigas llenas y siete espigas secas con que había soñado.

*Los adivinos greco-latinos es*tudiaban las señales de la sentrañas de las víctimas

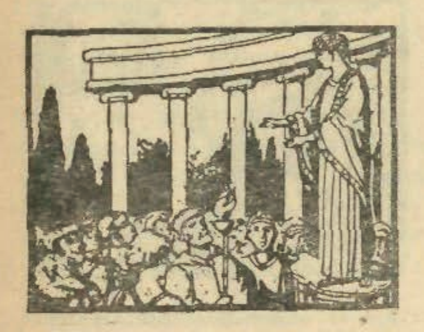
El libro de Samuel, cuenta que Saúl, *en guerra contra los filisteos* e inquieto por el éxito del combate, ordenó a la pitonisa de Endor, evocar la sombra del profeta. Samuel aparece irritado y predice al sacrílego su derrota y muerte, como así sucedió.

En el antro de Trofonio los consultantes se adormecían y *tenían sueños proféticos*

En la antigüedad greco-romana.—Los poetas nos han conservado los *nombres de muchos adivinos, siendo* los más conocidos Calcas y Tiresias. Su misión era sacar señales de las entrañas de las víctimas. Los heraldos de armas observaban especialmente el vuelo de las aves. Casandra, hija de Príamo, adivina a quien no se daba crédito, predijo el asesinato de Agamenón. Hasta la época de Jesucristo, venían de todas partes del mundo a consultar los *oráculos de Delfos y Dodona.* En Delfos, la pitonisa, sacerdotisa de Apolo, subida a un trípode y en una especie de embriaguez, pronunciaba las frases ambiguas en que se querían ver predicciones. En Dodona, se interpretaban los ruidos de la enci-

na de Júpiter, agitada por el viento. En el antro de Trofonio, los consultantes se dormían y las potencias infernales les presentaban sueños proféticos.

Muchas sibilas habitaban sitios agrestes. De los balbuceos escapados a la sibila de Cumas, en Italia, se compusieron varias compilaciones, los libros sibilinos, en los que se creía ver que los destinos de Roma estaban inscritos de antemano y que se vislumbraban los períodos acia-



Subida en un trípode, la pitonisa pronunciaba frases enigmáticas que los oyentes creían predicciones . .

gos. Los romanos, muy creyentes en los presagios, sostenía colegios de augures y de arúspices. Antes de una batalla, observaban los pollos sagrados y si éstos rehusaban el alimento, aplazaban el combate para mejor ocasión.

En la Edad Cristiana del imperio romano.—Cuéntase que el emperador Valente, temiendo ser destronado, quiso conocer el nombre de su sucesor. Por orden suya, el filósofo Jámblico escribió en una tabla todas las letras del alfabeto y derramó en ella granos de trigo y presentada a un gallo esta plancha sembrada de granos el ave picoteando al azar, comió el trigo que cubría las letras

El Emperados Valente esperando que un gallo le descubriese su sucesor en el imperio

t, h, e, o, d. Era la respuesta del destino. Valente hizo venir en seguida los personajes cuyo nombre empezaba por estas letras. Era un medio enérgico de combatir el destino. Sin embargo, el oráculo se cumplió, porque, efectivamente, un Teodosio, que salvó la vida, sucedió en el trono a Valente.

DE LA EDAD MEDIA A LOS TIEMPOS MODERNOS

Muchos soberanos mantenían en su corte adivinos y astrólogos. Las primeras hordas de gitanos se esparcieron por Europa trayendo las artes mágicas del Egipto musulmán, especialmente los dados y la quiromancia. Muchas personas buscaban su oráculo abriendo al acaso una página del Evangelio o de Virgilio, que por haber, según se dice, predicho la venida de Cristo, en una de sus Eglogas, figuraba entre los autores sagrados.

Los astrólogos.—Las artes adinatorias adquirieron gran predicamento en Francia con los últimos Valois, bajo la influencia de Catalina de Médicis, que no emprendía ningún paso de su tortuosa política sin consultar

Nostradamus, prediciendo el porvenir, hacía aparecer sus personajes en un espejo mágico de acero bruñido

con su astrólogo italiano Cosme Ruggiero.

En el mismo tiempo florecía Nostradamus, el autor de Las Centurias, que predijo la muerte de Enrique II.

A principios del 1560, Catalina de Médicis, preocupada por el porvenir de su familia, interrogó a Nostradamus, quien le hizo ver este porvenir en un espejo mágino de acero bruñido.

Tres fantasmas, en los que la reina reconoció sus tres hijos, aparecieron en el espejo, pareciendo ser llevados en un movimiento circular. Francisco II dió solamente tres vueltas; Carlos IX, catorce vueltas; Enrique II, quince vueltas. Cada vuelta simbolizaba un año de reinado. Después de estas imágenes apareció la de Enrique de Navarra, que dió nada menos que veintiuna vueltas.

Efectivamente, Enrique IV, debía reinar veintiun años.

La tragedia Macbeth, de Shakespeare, representada en 1606, es un monumento irrefragable de la creencia de esa época en adivinos y brujos.

◆

DEL SIGLO XVIII A NUESTROS DIAS

Una tradición refiriéndose al siglo XVIII, nos dice que Cagliostro hizo ver a María Antonieta entonces delfina de Francia, en la transpa-

TIENE VD. SEGURO DE VIDA?

El capital de su póliza, es suficiente para que en caso de fallecimiento la renta del mismo, responda a cubrir los gastos de su hogar?

●

SI NO LO ES

HAGA OTRO

SEGURO

La emperatriz Josefina consultando a la echadora de cartas, Mlle. Lenormand..

Muebles y costumbres han cambiado, pero siguen actuando las *pitonisas y los crédulos que las consultan*

rencia de otro espejo mágico, su muerte al filo de la guillotina, que todavía no se había inventado. Dícese que el mismo Cagliostro, interrogado sobre la suerte de Luis XVI y de sus hermanos el conde de Provenza y el conde de Artois, respondió que el primero acabaría sin cabeza; el segundo sin pies, y el tercero sin patria. Efectivamente, Luis XVI, fué decapitado; el conde de Provenza (Luis XVIII), murió de la gangrena, y el conde de Artois (Carlos X) en el destierro.

En tiempo del Consulado y del Imperio, la credulidad de Josefina puso de moda a la célebre echadora de cartas mademoiselle Lenormand. Esta había anunciado a la viuda del general Beauharnais que llegaría a sentarse en un trono. Y cuando Josefina llegó a ser emperatriz, la Lenormand la leyó el futuro sino: abandono, soledad y lágrimas, como así se verificó por divorcio de Napoleón.

Modernamente, el arte de la adivinación ha caído en descrédito. La célebre madame Thebes, predijo al principio de la guerra de 1914, que esta guerra, empezaba en tiempo de la cosecha del trigo, acabaría con la vendimia, y la guerra duró cuatro años.

Pero aunque los adivinos se equivocan, la curiosidad del hombre no tiene límites para sus esperanzas ilimitadas.

Dolor de muelas y dientes

El elixir para el dolor de muelas y dientes, cuya fórmula va a continuación, está recomendado por un médico *militar francés y proporciona* en casi todos los casos una curación completa.

La primera vez que se aplica, mojando en él un algodoncito, se siente un consuelo inmediato; en el momento que se seca el algodón vuelve a mojarse, y el alivio que se siente ya es más notable; a la tercera aplicación el dolor desaparece *definitivamente.*

Tintura de benjuí	6 gramos
Tintura de yodo	1 "
Tanino	0.50 "
Cloroformo	1 "
Clorhidrato de morfina .	0.50 "

UN BREVE ESTUDIO SOBRE LAS VITAMINAS

LA mayor parte de los alimentos que entran en la formación de la ración alimenticia, son utilizables sólo en parte; un resto más o menos importante no es digestible y es arrojado al exterior. No siempre este resto es inútil; nuestro organismo necesita de cierta cantidad de materia inerme para que pueda verificarse el funcionamiento normal del intestino; y existen numerosas substancias que, sin ser alimentos, las tomamos diariamente con ese fin, por ejemplo la lechuga, los nopales y los quilites, las acelgas, y en general todos los vegetales verdes. Ya hemos dicho que en la constitución de todos estos vegetales entra una materia llamada celulosa, la cual no se digiere en el organismo del hombre, pero nos es de gran utilidad, sirviendo como si dijéramos de lastre para el intestino.

Además, todas las materias que nos sirven de alimentos, contienen agua en más o menos grande proporción; hay algunos, como la leche, que casi están formados completamente de agua; otros, como la carne, tienen más de la mitad de su peso de agua; ciertos granos, como el maíz, nos parecen secos, pero en realidad tienen un buen porcentaje de agua. Esto es una circunstancia afortunada, pues nuestro organismo no podría digerir alimentos secos. Debemos, para calcular una ración alimenticia, tomar en cuenta solamente la cantidad de materias alimenticias que contiene, y no el peso total de estas substancias tales como las encontramos en la naturaleza.

Por ejemplo, la harina de trigo tiene solamente un 11 ½ % de proteínas, la carne de buey tiene un 14 ½, el pescado sólo un 10 %, los huevos 12 %, la leche solamente 31 ½ por ciento; en cambio, ciertos vegetales secos como el chícharo, tienen un 24 o|o de proteínas o albúminas, también el cacao es muy rico en albúminas: tiene el 15 %.

Naturalmente, las proteínas cuyos porcentajes hemos citado, no son las únicas materias útiles contenidas en los alimentos estudiados; por ejemplo, la harina tiene, además de proteínas.

una buena cantidad de almidón y 1 % de grasa, el queso, que tiene un 25 % de proteínas, contiene también bastante grasa.

En otra de nuestras pláticas señalábamos las razones alimenticias usadas en el Ejército de Estados Unidos, que como pudimos ver, eran infinitamente más ricas que las que prevalecen en nosotros; pues desgraciadamente nuestro pueblo es junto con el chino, uno de los más mal alimentados en el mundo.

Ya hemos mencionado también la necesidad de que los alimentos contengan vitaminas. Las vitaminas son ciertas substancias que existen en muchos alimentos en cantidades pequeñísimas, y que a pesar de eso, son absolutamente indispensables para la vida. *Hay pueblos que se alimentan con una sola clase de* alimentos, por ejemplo, en ciertas zonas rurales de China y en algunas zonas indígenas de México. En China predomina, como todos los sabemos, el uso del arroz, y entre nosotros, el maíz se usa casi exclusivamente; pero como tanto el maíz como el arroz carecen casi por completo de vitaminas, su empleo exclusivo en la alimentación trae por consecuencia la aparición de ciertas enfermedades, que se curan en cuanto se toma una alimentación completa, es decir, que contenga vitaminas.

Por fortuna para nosotros, el frijol, que forma la base de la alimentación de las clases trabajadoras, es uno de los alimentos más ricos: contiene de 20 a 30 por ciento de albúminas o proteínas, 60 por ciento de almidón, y 1 ó 2 por ciento de grasa; es pues, uno de los granos más útiles que existen en la tierra. Desgraciadamente el maíz no es tan rico como el frijol, pues sólo contiene almidón, un poco de grasa, y casi nada de proteínas.

En realidad, una ración a base de maíz y frijol, podría llegar a ser suficiente, siempre que contuviera las vitaminas necesarias, en la práctica nuestra clase obrera completa su alimentación con chile, que es el condimento más empleado entre nosotros, y manteca de cerdo.

*Las investigaciones llevadas a cabo por el Instituto Biológi*co han venido a demostrar que el chile, además de su utilidad para "abrir el apetito", para excitar el funcionamiento del estómago y del intestino, y para volver más sabrosos los alimentos humildes del pobre, tiene una grande utilidad por sus vitaminas; así es que en nombre de la higiene hay que recomendar el uso moderado del chile.

Pero existen además otras vitaminas que el chile no contie-

ne y que son indispensables para la vida; estas vitaminas las podemos encontrar en la leche, el queso, la mantequilla; el tomate y el jitomate las contienen en gran cantidad, así como la naranja y el limón; existe otra vitamina de grande importancia, especialmente para evitar la esterilidad, en la yema del huevo; las sardinas y el bacalao, contienen otra vitamina que sirve para prevenir y curar el raquitismo y la tuberculosis. Casi todos los vegetales frescos las contienen, pero desgraciadamente son muy susceptibles a la acción del calor, y se destruyen al cocer los alimentos; por eso hay que recomendar tomar siempre con las comidas algunos vegetales crudos, por ejemplo aguacates, jitomates, lechugas, rábanos, etc., etc. Y es bueno insistir en que estos vegetales preparados en forma de ensalada, no son solamente "antojos" sino que constituyen una parte indispensable de la comida.

Ya hemos dicho que además de almidón, albúmina y grasas, los alimentos deben contener cierta cantidad de sales minerales; la más conocida es la sal común o cloruro de sodio, que las cocineras añaden a la comida en el momento de prepararla, existen además, otras muchas sales indispensables para la vida, especialmente las sales de cal y las de fósforo, que sirven para el desarrollo de los huesos y para otros muchos fines; diremos, de paso que los huesos están formados de fosfato de cal; las sales de hierro también son indispensables para la salud; ya hemos dicho que el hierro entra en la composición de los glóbulos rojos de la sangre, la falta de hierro hace que la sangre se vuelva desecolorida y las personas toman un aspecto pálido; las sales de yodo en pequeñísima cantidad son también necesarias para la salud, cuando estas sales faltan completamente, aparece una enfermedad que abunda en ciertas regiones de la República y que se conocen con el nombre de "buche" o "papras". Esta enfermedad se cura haciendo tomar pequeñísimas cantidades de yodo.

A. Alvarez García.

Ella.—El color en las mejillas denota una salud excelente.

El.—Pues entonces usted tiene más salud en una mejilla que en la otra.

El doctor, mirando el termómetro. —Tiene treinta y ocho.

La enferma. No, señor. Tengo 25, cumplidos el catorce de enero.

EL UNIVERSO

Almacén, Tienda y Depósito de Frutos del País

de Viuda e Hijos de ANTONIO ACERENZA

Ventas por mayor y menor. - Reparto a Domicilio

CALLE 18 DE JULIO Y PROGRESO — Villa Sarandí

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Barraca CENTRAL

Surtido completo de Artículos de Construcción

MADERAS,
HIERROS,
ARTICULOS SANITARIOS,
ALAMBRES,
CEMENTOS,
Etc.

CONSULTE PRECIOS

Francisco Vilaró

18 de Julio esq. Magallanes

MONTEVIDEO

Almacén por Mayor

de

AMOROSO & POZZI

◆

Unicos importadores de la YERBA marca

"GOES"

2251 - Av. Gral. Flores - 2259

MONTEVIDEO

CAMIONES DE TRANSPORTE

Entre Montevideo - Lascano - 33 - Charqueada - Cebollatí

DE AMADO EPEZ

Ofrece los servicios de tres bien equipados camiones.
SEÑORES HACENDADOS Y COMERCIANTES: Antes de remitir sus frutos, consulten: PRECIOS CONVENCIONALES
Excelente, rápido y garantido servicio.
Cualquier mercadería que no llegue en buenas condiciones se garante su pago.
Infórmese: en Cebollatí, Lito Terra. — En Treinta y Tres, con Hernani Irigoyen. — En Corrales, con Luis Medina. — En Montevideo, Figueroa 1771. — En Lascano, Amado Epez

Las vitaminas en la práctica médica

De todo lo expuesto hasta aquí sobre las acciones fisiológicas de las vitaminas, se desprende que su falta debe ir acompañada de la aparición de fenómenos graves y múltiples. Hasta hoy todos estos síndromes morbosos han sido agrupados con el nombre genérico de avitaminosis, que quiere decir enfermedad por carencia de vitaminas.

Esta denominación resulta hoy demasiado genérica, porque nada dice del mecanismo patogénico de los diferentes síndromes, factores cuya importancia esencial ha sido puesta en claro por la escuela italiana (Lorenzini, Ciacco, Mancini, Ganassini). Estos autores han demostrado que, además de la avitaminosis propiamente dicha, debida a una falta de ingresos de vitaminas con los alimentos, existe un grupo de afecciones debidas, a su vez, a un desequilibrio de la vitaminación, pero de origen endógeno, es decir, no precisamente debidas a un ingreso insuficiente de vitaminas, sino a la incapacidad del organismo para utilizar las ya existentes. Este segundo grupo de síndromes se designa hoy con el nombre de "disvitaminosis" (Mancini), sirviendo para poner de manifiesto su mecanismo patogénico, que guarda íntima relación con sus aplicaciones terapéuticas.

Los casos de disvitaminosis son bastante más frecuentes que los de verdadera avitaminosis. Aquélla puede depender de alteraciones orgánicas producidas por otras enfermedades, y de un modo especial por alteraciones del aparato digestivo que dificulten la absorción de las vitaminas de los alimentos (Carra). Recientemente Ederer y Kramar han demostrado que en la lactancia artificial aparecen con frecuencia en el intestino fermentaciones anormales que destruyen las vitaminas. La hipotrofia especial de los lactantes, descrita por Galli, es un ejemplo de desvitaminosis en la que ninguna clase de vitaminas, es aprovechada, y de aquí que estén afectados a la vez, todos los procesos que contribuyen al desarrollo. También Mauriquand cita casos de escorbuto en niños a los que se había dado gran cantidad de vitaminas con los alimentos, pero que no podían asimilarlas. Por otra parte, aun en los casos de avitaminosis verdadera se sobreañade

el factor desvitaminósico, puesto que en estos individuos el aparato digestivo está siempre lesionado bastante precozmente aun cuando con lesiones de diverso grado, pero lo suficientemente importantes para disminuir la capacidad de absorción del intestino.

De aquí que hoy en el grupo de las afecciones por desequilibrio vitamínico, se incluyan las vitaminosis propiamente dichas y las disvitaminosis.

Las primeras, rara vez se presentan en forma típica en nuestras regiones y en las condiciones habituales de la vida; tan solo se observan formas frustradas cuya naturaleza vitamínica sólo puede diagnosticarse con seguridad por los resultados de la cura "ex juvantimus". Las segundas se observan con mucha mayor frecuencia y de aquí su gran importancia práctica. Junto a estos dos grandes grupos, *avitaminosis y desvitaminosis*, podemos incluir las denominadas hipovitaminosis secundarias, o sea aquellas en que el organismo, por circunstancias patológicas o fisiológicas especiales (régimen especial, embarazo, etc.), necesita una cantidad mayor de vitaminas y, por consiguiente, aun siendo aparentemente normal la cantidad ingresada es en realidad insuficiente. Estas divisiones tienen una gran importancia, porque han dado una orientación completamente nueva a las aplicaciones preventivas y curativas de las vitaminas.

CONSEJOS A LAS MADRES

EL uso del cepillo de dientes se impone desde los dos años de edad para los niños Se escogerá con preferencia el que tenga las cerdas suaves y todos los días se limpiará la dentadura por ambas caras.

EL destete constituye un momento peligroso para la criatura, si se realiza caprichosamente; en cambio, si se siguen los principios dietéticos que corresponden, el desarrollo del niño es frecuentemente normal.

ASI como hay niños que tardan en caminar, otros tardan en hablar. Comúnmente la noción exagerada de la debilidad infantil, el temor a que se caigan y la pereza en enseñarles a hablar, etc., son las razones del atraso tanto en la marcha como en el habla.

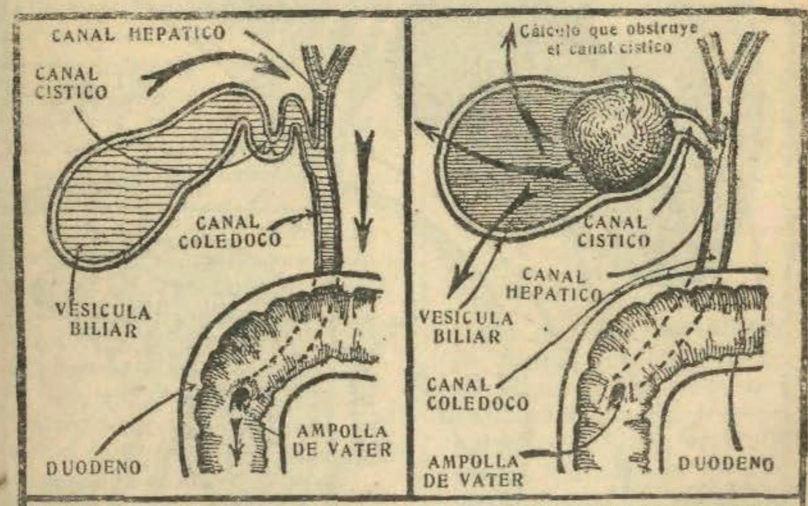
LOS purgantes mejores para el bebé son *el agua fresca por la* mañana temprano en ayunas o la maceración de cuatro o seis hojas de sen, administrada por la noche.

La mayor fábrica del cuerpo: el hígado

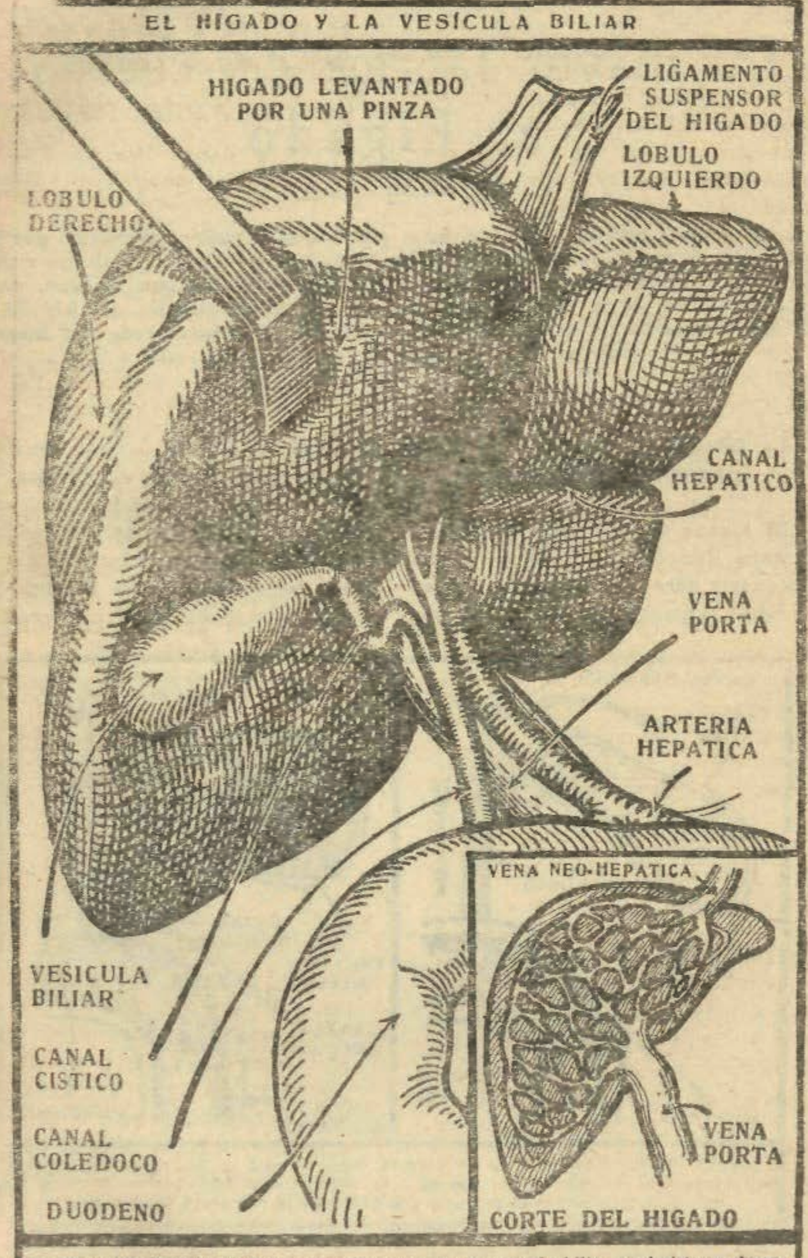
El organismo fabrica por sí mismo, con los materiales aportados por los alimentos, gran número de productos químicos necesarios a su nutrición, en unos laboratorios que se llaman glándulas. Estas son muchas veces microscópicas, pero algunas de ellas son de gran tamaño. El hígado es la más importante: es una verdadera ciudad manufacturera, con muchos talleres, que fabrica el azúcar y la bilis

La fábrica de azúcar y de bilis necesaria al organismo

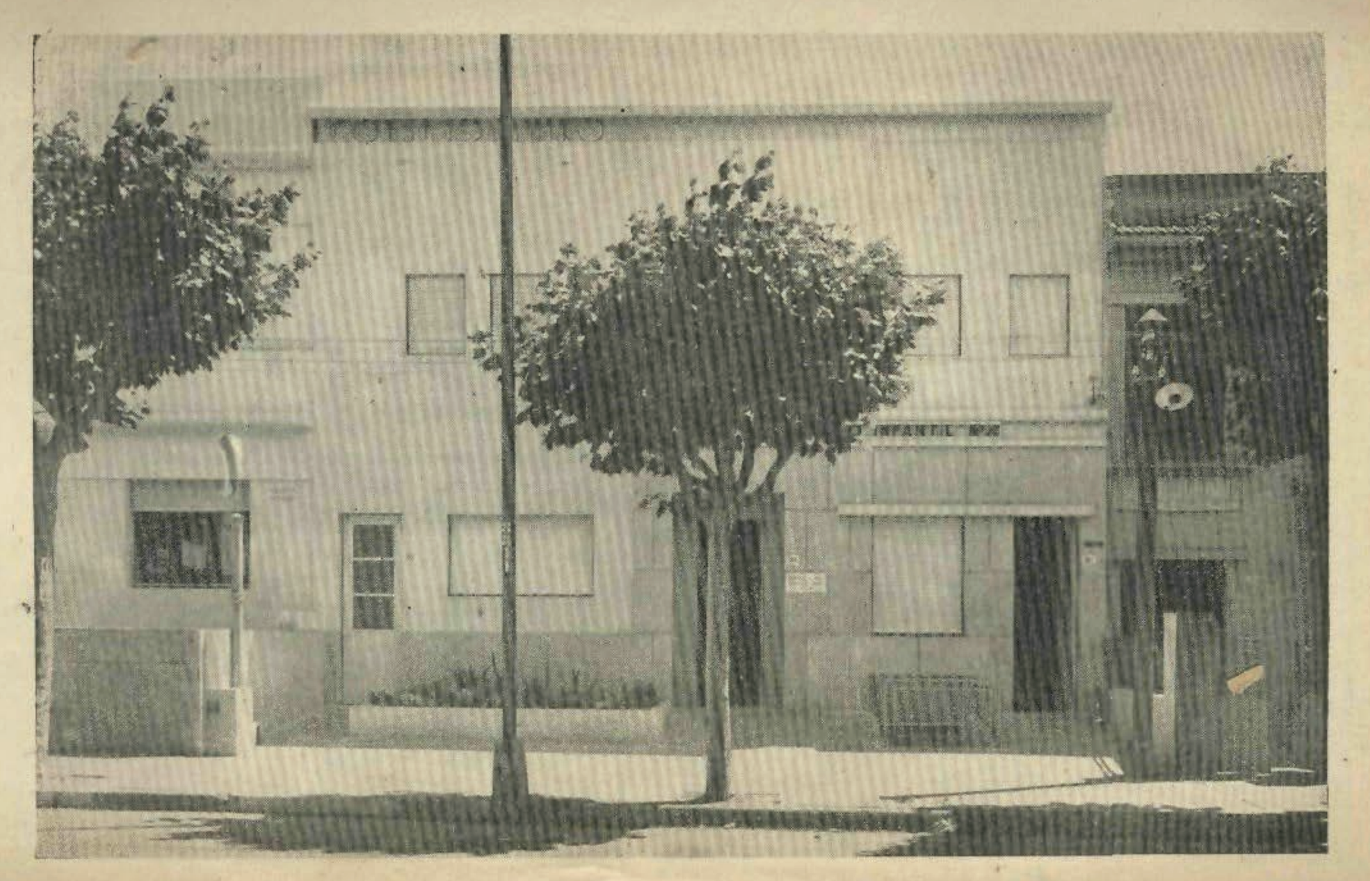
El hígado es una glándula anexa al tubo digestivo, situada en el hipocondrio derecho, *por debajo de las* costillas y mantenido en su sitio por medio de potentes ligamentos suspensorios; su peso es de unos 1.500 gramos. Es la víscera mayor y la más pesada. Su color es pardo oscuro; está dividida en dos lóbulos principales y otros dos secundarios, visibles por su cara inferior, en la cual se ve la vesícula biliar. El hígado constituye una aglomeración de *células, los obreros de la fábrica*, pequeños elementos de 1 a 2 centésimas de milímetro de diámetro, cuyo número pasa de un millón de millares y que están agrupados en más de cuatro millones de **lóbulos**



Esquema del funcionamiento de la vesícula, desde la cual la bilis pasa al intestino. A la izquierda, funcionamiento normal. A la derecha, el orificio aparece obstruido por un cálculo que impide el derrame y produce así la dilatación de la vesícula.



La pinza que levanta el hígado permite observar la vesícula biliar y el sistema de canales que la ponen en comunicación con el duodeno. Abajo corte del hígado en el mismo sentido que la imagen superior.



Edificio para la Gota de Leche Nº 4, recientemente inaugurado en la Avenida Garibaldi, financiado por el Banco de Seguros del Estado

secundarios y lobulillos que forman los talleres.

El azúcar.—El hígado es ante todo el centro de la industria azucarera. Elabora el azúcar llevada en estado natural por los alimentos o producida por los jugos digestivos, a expensas de las féculas. Aunque la alimentación no lleve consigo ninguna materia amilácea, elabora, no obstante, el azúcar de otros modos. Si está bien nutrido, contiene siempre de 20 a 30 gramos de azúcar; en caso contrario adelgaza, pero a pesar de todo suministra el azúcar por transformación de una materia llamada **glucógeno**, contenida en sus células. Si se lava un hígado de todo el azúcar que contiene, por medio de una corriente de agua introducida en las venas, se observará que al cabo de una hora ha formado un nuevo depósito de ella, sin que haya sido aportada por ingestión.

La bilis.—La elaboración de la bilis es la función noble del hígado. Pero esta industria libera un subproducto abundante: la **bilis**, compuesto tóxico de urea, colesterina, ácidos, colorantes ,células muertas, etc., que será eliminado hacia el intestino y ha de tener una interesante utilización muy necesaria. La bilis constituye un maravilloso antiséptico del tubo intestinal que protege contra las infecciones mayores; favorece la evacuación de los residuos alimenticios de la digestión y sirve igualmente para emulsionar las materias grasas y facilitar así la acción de un fermento pancreático la **lipasa**, llamada también **esteapsina**, que los transforma en jabones asimilables.

Cómo funciona el hígado

Acarreo de materiales.—Cada lobulillo, compuesto de infinidad de células obreras, está rodeado por tres vasos circulares que invaden los canículos hasta su interior; estos vasos

De acuerdo al consejo de la ciencia médica, consuma Vd.

Leche Pasteurizada

Los países que se caracterizan por el alto consumo de leche o de sus derivados, sobresalen por la fortaleza de sus habitantes. Es el alimento ideal, desde que el 90 % de la cantidad ingerida es utilizada por el organismo humano sin dejar resíduos.

La leche es un alimento protector por excelencia, insustituible en toda edad, y puede hacerse abundante uso de ella sin ningún peligro en la alimentación diaria.

En el XXII Congreso Internacional de Higiene, realizado en París en Octubre de 1935, en reunión consagrada a la higiene y protección de la infancia, bajo la presidencia del Prof. Lereboullet, se formuló el siguiente voto:

"Que la leche pasteurizada, proveniente de establos oficialmente controlados y embotellada, y cuya manipulación ha sido vigilada, sea la única leche no modificada, autorizada a llevar la inscripción: LECHE PARA NIÑOS; esta es la leche sana y limpia reclamada hace tiempo por los puericultores

"CONAPROLE" · Teléfono: 44-88-1
Cooperativa N. de Productores de Leche
Usinas: Magallanes 1871 y S. Fructuoso 974

son: uno blanco o **linfático**, lleno de leucocitos que verifican la depuración y vigilancia; otro rojo o arteriola, ramilla de la arteria hepática, que lleva el oxígeno y nutre así a las obreras, y el tercero, azul o **venoso**, vénula, vía de tráfico procedente de la vena porta, por donde es llevada del intestino, mezclado a la sangre, el **quilo**, producto de la digestión, del cual el hígado ha de extraer el azúcar y la bilis.

Difusión de los productos fabricados

Constituyen las vías de relación. Estando en continuo trabajo el taller, el azúcar ,purificado por las células, se va acumulando y se dirige a un nuevo vaso, perpendicular a los anteriores situado en el centro del lobulillo. Es un montacargas que se apodera del producto fabricado y lo conduce ,por medio de las venas suprahepáticas, a la vena cava, que lo vierte en la gran circulación. En cuanto a la bilis, se extiende entre los intersticios del lóbulo y va a depositarse sobre el canalículo biliar. La reunión de estos canalículos forma, en la cara inferior del hígado, el **conducto hepático**, el cual termina dividiéndose en dos ramas: el **conducto colédoco**, que se abre directamente en el intestino delgado ,y el **conducto cístico**, que va a parar a la vesícula biliar o vejiga de la **hiel**. Con arreglo a esta disposición y estando el orificio del colédoco cerrado durante el intervalo de las digestiones, la bilis se almacena en la vesícula por la "vía apartadero" del cístico. Y cuando el trabajo digestivo del intestino necesita un acarreo de bilis, se abre el colédoco para el paso del líquido amargo que la vesícula tenía en reserva. El hígado fabrica en veinticuatro horas, unos 600 a 700 c.c. de bilis.

Trastornos del funcionalismo hepático

Congestión, degeneración, insuficiencia.—Unas veces a continuación de enfriamientos, digestiones muy copiosas, enfermedades del corazón, etc., la sangre está contenida en exceso en el órgano, llevándole mayor cantidad de materiales y de víveres de que es capaz de transformar en su trabajo; entonces tenemos la **congestión**. Otras, las materias llevadas a él no son propias a su elaboración o son tóxicas, y las células alteradas, entorpecidas, perezosas, sufren la **degeneración grasienta**. Bajo la acción de ciertos venenos introducidos constantemente con los alimentos y, especialmente, el alcohol, las células hepáticas se destruyen lentamente y van siendo sustituidas por producciones fibrosas que comprimen los lóbulos y, en cierto modo, reducen los talleres a la huelga por inutilización de los obreros. Esta transformación fibrosa cuya evolución es crónica, motiva los fenómenos de **insuficiencia hepática** y traduce las diversas formas de cirros's que marcan de ordinario el último estado de la intoxicación alcohólica.

Infecciones microbianas.—Las infecciones microbianas apenas afectan de modo directo a una víscera tan bien defendida contra los enemigos exteriores ,gracias a las propiedades antisépticas de la misma bilis. La tuberculosis, especialmente en sus formas agudas, y todas las septicemias, *lo afectan en diverso grado* y sus colonias pueden ser traducidas por grandes supuraciones, lo que constituye el abceso hepático. Puede ser invadido, además, por parásitos verminosos, próximos a las tenias ,que lo rellenan de sus expansiones vesiculosas (quistes hidatídicos).

El **cáncer**, tumor maligno debido a la proliferación aun misteriosa de células atípicas, rara vez primitivamente ataca al hígado, y en este caso adquiere forma asiva. Ordinariamente un hígado se hace canceroso por extensión, a consecuencia de una cancerización, quizá ignorada, de una víscera próxima. El cáncer hepático es mortal.

Accidentes mecánicos.—Independientemente de estas enfermedades, el hígado está sujeto a accidentes mecánicos de la función biliar. Puede ocurrir que la secreción normal de la bilis, esté dificultada por una causa cualquiera, inflamación o cálculos del conducto hepático, reacción inflamatoria de la vesícula y formación de cálculos insolubles; la bilis se estanca y refluye hacia los lóbulos, que no cesan de producirlos de nuevo. Aparecen por esto diversos transtornos: infección intertinal por privación de su antiséptico habitual ,falta de asimilación de las materias grasas que no pueden ser saponificadas y se eliminan por las heces, tal como se tomaron, etc. Cuando un cálculo se estanca en el colédoco y lo obstruye, la b.lis intenta forzar el obstáculo, y realiza el fenómeno doloroso llamado cólico hepáitco, que sólo cura cuando el cálculo ha pasado al intestino.

Ictericia.—Siempre que la bilis encuentra obstruídos sus emunctorios naturales ,vuelve a su origen y, forzando la entrada en las venas, se expande por el torrente circulatorio. Hay fiebre, las materias colorantes biliares que van mezcladas a la sangre se depositan por los sitios que ésta recorre y tiñe en amarillo la piel, y los globos oculares. Tal fenómeno se conoce con el nombre de ictericia, tez amarillenta. y cesa de manifestarse cuando la sangre ha eliminado su veneno por el filtro renal; sólo es grave si los riñones están enfermos e insuficientemente permeables, porque los venenos biliares retenidos en la sangre podrían ocasionar en ésta, considerables desórdenes de ictericia grave, traducidos por la fuerte elevación de temperatura, hemorragias y muerte por intoxicación urémica.

Secretos de longevidad

Llevad una vida sencilla; comed poco.

La experiencia ha demostrado que se muere generalmente de exceso.

Tened nobles pensamientos y perseguid siempre un ideal elevado.

Nutríos intelectualmente de lo que han producido los más altos espíritus.

No perdáis el tiempo en pequeñeces.

No tengáis ideas estrechas.

Para el físico, alimentos de frutas, de legumbres, huevos, manteca, leche y pan.

Evitad siempre toda nutrición de calidad inferior.

Bañaos todas las mañanas, dándoos a continuación fricciones fuertes.

Los animales favoritos de las grandes mujeres de la historia

POR RAMON GOROZABEL

A los que hallan exagerado el amor que se tiene a los animales en nuestros días, se les podría responder que ese cariño viene de muy lejos. En todos los tiempos han ocupado un lugar preponderante en los afectos del hombre, y más que en el del hombre, en el corazón de las mujeres.

En los viejos castillos feudales, las jornadas hubieran sido irresistibles si no hubiesen sido atenuadas por la presencia de perros o monos que rivalizaban con los graciosos pajes o los distraídos enanos.

Los halcones, fieles compañeros de las jóvenes castellanas, no se separaban de ellas ni en sus largos paseos a caballo, y las acompañaban incluso en la Iglesia...

Esta moda era tan natural que nadie se escandalizaba al ver durante la misa una de aquellas aves de rapiña volar e ir a posarse encima del mismo altar.

Durante los Valois, el amor a los perros llegó hasta la locura. En esto no se hacía más que seguir el ejemplo de Luisa de Lorena que estimaba tanto a los perritos, que cuando veía alguno que le agradaba, lo hacía robar, no respetando ni a los pertenecientes a los conventos de religiosas.

La reina Margarita tenía también perritos encantadores que regalaba algunas veces, como si fuesen joyas, a sus enamorados. Uno de éstos, llevando uno en sus brazos, se lanzaba a *los asaltos y a los combates.*

El gato ha tenido también sus partidarios. El cardenal Richelieu se distraía de las abrumadoras tareas del gobierno con los juegos de sus pequeños angoras, y se interesaba por las personas que profesaban la misma admiración que él a la raza felina.

Es muy conocida la historia de la gata de mademoiselle de Gournay, a la cual otorgó una pensión de veinte libras.

En la corte de Versalles los animales constituían una gran distracción para las princesitas. Cada una de ellas tenía sus perros, sus pájaros y sus gatos favoritos.

La princesa de Conti adoraba a sus animales, y una de las más grandes alegrías del pequeño duque de Chartres era ir a visitar a su abuela la princesa, por los animales que ésta tenía y eran el regocijo del ilustre nieto.

A menudo los perros han sido causa de celos. Carlos II de España no podía sufrir los que su mujer había traído de Francia y cuando los veía montaba en cólera y gritaba:

—¡Llevaos de aquí estos malditos perros franceses!

Napoleón detestaba el perro dogo de Josefina. El perro, por su parte hacía objeto al emperador del mismo odio.

Frecuentemente, los perros, compañeros en la alegría, han sido motivo de distracción en la desgracia.

María Antonieta, la desdichada reina francesa, fué acompañada en su prisión por su perro favorito, "Odín", que la distraía en las horas más horribles de su cautiverio.

Una de las páginas más sentidas de Alejandro Dumas (padre) es la que consagra en su novela "El caballero de la Casa Roja" a la muerte de aquel perro tan fiel a su egregia dama.

Los perros de la reina Alejandra de Inglaterra fueron los más bellos del Reino Unido.

Una perrita, "Diana", hacía las delicias de la emperatriz Eugenia de Montijo.

Se ve, pues, por la historia, que todas las grandes figuras han tenido sus animales favoritos, que les han servido para distraerse y olvidar la perfidia de los hombres y la mudanza y versatilidad de las cosas.

Sepa usted...

El líquido en una jarra.—La permanencia prolongada del líquido en una jarra o recipiente de cristal la ensucia de tal manera que se hace casi imposible limpiarla. El mejor medio consiste en introducir un buen puñado de sal de cocina humedecida con vinagre; se sacude con fuerza el recipiente y luego se la enjuaga en varias aguas. Si el objeto está demasiado atacado y resiste a este modo de limpieza, se recurre a algunas gotas de ácido sulfúrico o nítrico, en un poco de agua: la acción corrosiva del ácido es infalible.

Influencia del aire, la luz y el calor en la vida.—Para hacer el experimento tomamos dos plantas en las mismas condiciones de desarrollo. Colocamos una a la luz y al aire, y la otra dentro del aula, en una parte oscura y sin aire. Para hacer más sencillo el experimento bastará colocar sobre una pequeña planta del pardín un jarro que la cubra completamente impidiendo la entrada del sol y del aire.

A los pocos días se empezará a observar la diferencia en el desarrollo de ambas: las hojas se decoloraran, las ramitas se volverán débiles y lacias. Y cada día que pase la diferencia se irá haciendo más acentuada.

Así como el hombre tiene sangre roja, las plantas tienen sangre verde *(savia). El Sol y el aire aumentan en el hombre y en las plantas la sangre* y la vida. Cuando estos elementos faltan, la vida de los animales y las plantas peligra. La anemia, las caras pálidas, los cuerpos delgados, los miembros endebles, las hojas amarillentas, denotan la falta de aire y de sol en la vida de los animales o de las plantas.

Experimentos sobre vientos.—Colóquese dos velas encendidas en una de las puertas del aula, cerrando cuidadosamente todas las demás aberturas. Déjese una de las velas sobre el umbral y la otra manténgase en la parte superior de la puerta.

Se observará entonces que mientras la vela del umbral tiene su llama *hacia el interior del salón, la de arriba se inclinará hacia afuera.* Para mayor éxito del experimento, escójase un día frío. Esto se explica así:

El aire frío tiende a bajar. El aire caliente, por el contrario, a subir. Al ascender una capa de aire caliente su lugar es inmediatamente ocupado por una capa de aire frío. Así se origina una corriente de aire. En el salón de clase se han formado dos corrientes: la del aire frío que entra y la del aire caliente que sale.

De la misma manera en la atmósfera, cuando grandes capas de aire son desalojadas por las capas frías, se forman las corrientes de aire; los vientos.

Sabroso descubrimiento.—El año 1791 se vió enriquecido de pronto por un descubrimiento de agradable gusto. Madame Harel, de Camemberg, descubrió, casi accidentalmente, mientras se dedicaba a las labores de su granja, un nuevo tipo de queso, que lleva hoy el nombre del pueblo donde primero "vió la luz". Madame Harel contaba a la sazón 30 años de edad. Según se dice, contrariando la primera opinión, este nuevo queso le costó enormes esfuerzos para concretarlo en forma y sabor definitivos. El éxito fué sin embargo, indescriptible. Conquistó París y, al terminar el siglo era ya orgullo de la mesa niglesa. Cierto día se reunieron unos cuantos admiradores del queso más famoso del mundo y resolvieron erigir una estatua a la memoria de su creadora. En la obra escultórica, Marie Harel, aparece de pie *ante la primera quesera manual en donde le dió forma a su queso.* Un pueblito de los alrededores de Camembert también exteriorizó su satisfacción por el queso, bautizando su calle principal con el nombre de la ingeniosa mujer.

EL MAIZ

INSTRUCCIONES PRACTICAS PARA SU CULTIVO

Inexplicablemente no ocupa este cultivo en el país, la extensión que le corresponde por su importancia, ya sea como elemento preponderante dentro de un sistema de rotaciones bien dirigidas y una agricultura adelantada como pretendemos que sea la nuestra, ya sea como cultivo esencialmente reproductivo, tanto por sus altos rendimientos como por su precio generalmente elevado y sus numerosas aplicaciones en la alimentación humana y social.

El área destinada al cultivo de maíz en el Uruguay es relativamente reducida. La evolución de nuestras industrias agropecuarias exige que esa área aumente considerablemente, ya que las aplicaciones de este grano, especialmente en la alimentación animal, son cada día mayores, y su abundancia permitirá al agricultor, la cría y engorde, en mucho mayor escala, de animales como los cerdos y las aves, explotaciones anexas a la chacra que constituyen una fuente de ingresos tan valiosa que en estos últimos años de crisis, han constituído la tabla de salvación del agricultor modesto. Por otra parte, no solamente el grano se presta para la alimentación animal, sino que también la chala, al estado verde, ensilada o seca, constituye igualmente un valioso alimento para lecheras, bueyes, caballos, etc.

Clima. — El maíz es un cultivo de verano, expuesto por tanto a los riesgos ocasionados por las sequías frecuentes en esa época del año. Sin embargo, los métodos adecuados de cultivo, tendientes a conservar la humedad del suelo, pueden subsanar en gran parte la falta de lluvias. Por lo demás, el clima del país es favorable a este cultivo, y los mismos riesgos de sequías que hemos mencionado, no influyen decisivamente, salvo años excepcionales, en la productividad del maíz.

Suelo. — Prefiere tierras negras, suelos profundos y frescos, característicos que son comunes en las tierras del país. Los principios nutritivos que exige el maíz para su normal desarro-

llo, se encuentran, por lo general, en suficiente cantidad en nuestros suelos y sólo debemos citar como contrarios a este cultivo, los terrenos sumamente gredosos o demasiado pobres (blaquiales, arenales, etc), y los de subsuelo impermeable. El maíz alcanza los máximos rendimientos en tierras de soltura media, ricas en humus, oportunamente labradas y cultivadas.

Preparación del terreno. — Las labores del suelo antes de efectuar la siembra, deben ser cuidadosamente ejecutados. No se olvide que las tierras bien trabajadas adquieren una soltura imprescindible para su buena aereación, para que los agentes atmosféricos actúen mejorándola y para la conservación de la humedad, tan necesaria en el buen desarrollo de esa planta. Las labores profundas contribuyen en forma decisiva a proporcionar al cultivo las mejores condiciones físicas del suelo, especialmente de las aguas de lluvia.

Téngase en cuenta que el maíz, por su gran desarrollo, requiere una cantidad de agua superior a otros cultivos.

Siembra.—Al efectuar la siembra, debe tenerse en cuenta que las plantas que nacerán, deben ser sometidas a diversos cuidados culturales durante su desarrollo. — Para facilitar las carpidas necesarias, la siembra debe hacerse en líneas separadas 60 a 80 ctms. o más, según sea la variedad, utilizando al efecto las máquinas sembradoras tubulares que con este fin se venden en el comercio y que efectúan el trabajo más perfecto

La siembra a mano o con máquina acoplada detrás del arado, tienen el inconveniente de que entierran demasiado la semilla, en tierras como las nuestras, bastante arcillosas y que luego de una lluvia forman en su superficie una costra resistente que impide el nacimiento de muchas semillas. Además, los granos no son tan uniformemente repartidos en el surco, y las plantitas al nacer no guardan las distancias convenientes. La cantidad de semilla a emplear por hectárea debe ser de 14 a 16 kilogramos.

Las siembras tempranas, de mediados de octubre, son las más convenientes.

Variedades.—Las variedades más comunmente cultivadas en nuestro país, son las llamadas "común", "cuarentino" y "morocho", especialmente las dos primeras.

Nuestro Instituto Fitotécnico "La Estanzuela" y el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, poseen buen stock de semillas para la venta de las variedades mejor adaptadas y seleccionadas. Recurra siempre a estas instituciones para obtener la si-

miente con mayores garantías de bondad, para emplear en sus cultivos.

De acuerdo con los resultados experimentales últimamente obtenidos, las variedades más aconsejables son las siguientes: Selección Gasilda (tipo común) muy recomendable; lo vende el Servicio Oficial al precio de $ 6.50 los 100 kilos: cuarentón colorado y maíz amargo.

Cuidados culturales.—Entendemos por cuidados culturales, los que deben prodigarse al cultivo, luego de efectuada la siembra, y que en lo que se refiere al maíz tienen una importancia fundamental, pudiendo asegurarse que buena parte de los rendimientos a obtenerse dependen de estos cuidados culturales.

Hemos dicho en otro lugar, que el maíz tiene mucha necesidad de agua y que por tratarse de un cultivo de verano, coincide su ciclo vegetativo con épocas en que ésta escasea. Es necesario, pues, que el agricultor ponga todo lo que esté de su parte para la mejor conservación de la humedad del suelo, por medio de las labores tan necesarias como sencillas.

Estas labores consisten en rastreadas y carpidas. Las rastreadas se harán inmediatamente después de la siembra, si la tierra no ha sido suficientemente desmenuzada. Conviene igualmente una rastreada liviana, al solo objeto de romper la costra que pudiera haberse formado con las lluvias, cuando las plantitas tengan tres o cuatro hojas. Luego se darán dos carpidas: la primera, cuando las plantas tengan unos 40 centímetros de altura, y una segunda, 20 o 30 días después de la primera.

Estas carpidas se efectúan con cultivadores especiales "Planet" y tienen dos finalidades especiales: conservación de la humedad del suelo y destrucción de yuyos y malezas. Los yuyos que crecen entre las filas del maíz, si no se les destruye, se constituyen en fuertes enemigos de nuestro cultivo, quitándole gran parte de los elementos que le son indispensables: aire, luz, humedad y demás principios nutritivos del suelo.

Observando las normas de cultivo que dejamos expresadas, puede asegurarse que el aumento de cosecha compensará con creces los gastos y trabajos ocasionados por estas tareas.

Rendimientos.—El bajo rendimiento que se obtiene en el país con este cultivo, que puede apreciarse en promedio en 750 kilogramos por hectárea, hay que buscarle explicación en la deficiencia de los métodos de cultivo.

La Argentina obtiene un promedio, en una extensión mucho

mayor que la nuestra, con condiciones generales semejantes, de 1.700 Kgs. por hectárea, o sea más del doble que en el Uruguay; y Canadá, con una agricultura perfeccionada, obtiene un promedio de rendimientos que casi alcanza los 3.000 Kgs. por Ha. Por *otra parte, en cultivos del país, ejemplo que puede ser más conveniente* que los traídos del extranjero, se ha alcanzado en grandes extensiones de maíz, cultivado por agricultores que no descuidan sus normas culturales, rendimientos de 2.000 y más Kgs. por Ha., hecho que confirma plenamente nuestra presunción de que los rendimientos promedios de este cultivo en el país deben aumentarse y que ello se logrará con el perfeccionamiento de nuestros sistemas culturales y con el empleo de semillas selectas.

De acuerdo con esto, aseguramos que es posible duplicar el actual promedio de rendimiento de maíz, alcanzando a breve plazo el de 1.500 kilos por hectárea y entonces será éste un cultivo altamente remunerador

Caldo bordelés

Se prepara—también—en la siguiente forma:

Sulfato de cobre, 1 kilo; cal viva, 1 kilo; agua, 100 litros.

PREPARACION

Se disuelve primeramente el sulfato de cobre en 50 litros de agua tibia.

2º. Se apaga lentamente la cal para formar una lechada clara, la que se cuela por una arpillera.

3º. Hecho esto se agrega agua hasta obtener 50 litros.

4º. Luego se echan los 50 litros de la lechada de cal en los 50 litros de la mezcla de sulfato de cobre, revolviendo continuamente hasta que las dos soluciones estén completamente mezcladas.

Es bueno saber que no deben mezclarse los dos compuestos antes de estar bien disueltos, porque de lo contrario se formará una masa espesa. La cal debe ser de primera calidad.

Los recipientes que se usen para la disolución del sulfuro de cobre deberán ser de madera, cobre, vidrio, pero nunca de estaño o hierro.

Para que el caldo bordelés produzca su efecto, es necesario que reuna estas condiciones: llenando un vaso de vidrio con esta mezcla y dejándolo en descanso varios minutos, si el líquido es incoloro puede emplearse; si fuera de color celeste será necesario agregar más cal, hasta que el líquido se presente incoloro.

Al 1|2 o|o.—Sulfato de cobre, 1|2 kilo; cal viva, 1 kilo; agua, 100 litros.

Aseguren sus plantíos contra granizo

EL BANCO TIENE AGENTES EN TODO EL PAIS

Señor agricultor: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponde a su zona. El le dará todos los datos que necesite y le llenará la solicitud de su seguro:

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Agentes	*Localidad*
Domingo Barnech y Cía.	Tala
Juan Jorge Barnech	Pando
José L. Brignone	San Antonio
Campi y Gargaglione	Piedras de Afilar
Carlos Dotta	Canelones
Santiago Dopazo López	Sauce
Nicolás González	Canelones
Gabino Hernández (hijo)	Totoral del Sauce
Pedro Marabotto	San Bautista
Luis A. Mathón	Canelones
Santiago Martínez Costa	Castellanos
Gregorio Perdomo	Santa Lucía
Edmundo Rosso	Tala
Juan J. Rodríguez	San Ramón
Viera y Curbelo	Santa Rosa
Juan Alsina	Paso de Pache
Santiago Prandi	Tapia
Pichuaga y Basaistegui	Migues
Julio A. Besio	Santa Lucía
Molinari y Cía.	Pando
Juan Rapetti	Canelón Chico
Raymundo Blanco	Francisco Soca
José Mato Diverio	Piedra Sola - San Jacinto
Sucesión José Regueiro	Est. Montes

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Agentes	*Localidad*
Julio A. Pose	Melo
Cervantes Monteavaro	Col. "María Teresa", Buena Vista

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Agentes	*Localidad*
Barreto y Lungo	Colonia Suiza
J. J. Cervetti Vachin	Carmelo
Juan Carlos González	Miguelete y San Juan
Fernando Ramos	Tarariras
Enrique Arricar	Cerro de las Armas
Honorato Esteban Fuica	Rosario
Ackermann y Kuster Hnos.	Colonia Suiza
Juan P. Bachini	Nueva Palmira
Clodomiro Castillos e Hijos	Nueva Palmira
Camilo Santín Carballo	*Juan L. Lacaze*
Amador A. de Castro	Puntas de San Juan
Juan E. Long	Ombúes de Lavalle
Evans y Cía	Conchillas
Enrique Gironés (hijo)	Tarariras
Sebastián Harreguy (hijo)	Colonia
Arsenio Leal e Hijos	Puntas del Chileno
Enrique J. Long	Artilleros
Méndez y Oroná	Colonia
Mortalena Hnos.	*Carmelo*
Martínez y Campano	Estanzuela
Menéndez Clara y Cía.	Cufré
Sindicato Agrícola Ideal	Carmelo
Alfredo Stutz	Nueva Helvecia
Alfredo Tort	Rosario
Elías Urcullú Urriticochea	Rosario
Vda. de Magin M. Criado e Hijos	San Juan
Américo P. Esquibel	Costa del Rosario
Juan P. Bidegain Listur	*Nueva Palmira*
Epimenio Bachini	Colonia "Agraciada", Bco Hipotecario
Guillermo Greissing S. C.	Tarariras

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Agentes	*Localidad*
Manuel Díaz Lizana	Sarandí del Yí
Gerardo R. Nogueira	Durazno
Manuel F. Santiago	Pueblo del Carmen
Andrade y Rodríguez	Yí
Adolfo Picún	La Paloma
Roberto Sundberg	Colonia "La Palma", Bco. Hipotecario
Primitivo Sastre	Colonia Rossell Rius

DEPARTAMENTO DE FLORES

Agentes	*Localidad*
M. Aníbal Fernández	Arroyo Grande
Ismael U. Iribarren	San Gregorio
Eustaquio Perera	Trinidad
Antonio Triay Florit	Arroyo Grande
Alberto G. Pastorini	Ahogados

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Agentes	*Localidad*
Pedro A. Acerenza	Sarandí
Miro S. Costa	Fray Marcos
Mamerto Camejo	Costa de Chamizo 2a Sec. Jud
Salustiano Dotta Trezza	Pintado
Juan G. Etchetto	Casupá
Freire y Molina	Sarandí
Leonardo N. Failache	Cardal
González y Rodríguez	Puntas de Maciel
Francisco Guerra	Casupá
Isidro F. Garmendia	Goñi
Pedro Irigoin	Reboledo
Jaumandreu **Hnos.**	Sarandí
Pérez Hnos.	La Cruz
Armando M. Tubino	Florida
Pedro Vidart (hijo)	Isla Mala
Pastorini y Cía.	Palermo
Pérez y Galain Sucesores	Florida

Carlos Marinoni	Isla Mala
Américo Gambin	Colonia "Francia", Bco. Hipotecario
Laureano Rodríguez Domínguez	Colonia "Sánchez", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Agentes	*Localidad*
Raúl Aguirrebere	Kilómetro 96
Guzmán R. González	**Estación Solís**
Olegario Martínez Alvariza	José Pedro Varela
Salsamendi Hnos.	Pueblo Solís
Angel Ugarte	Minas
J. Valls Fernández	Gaetán
Lorenzo Castro (hijo)	*Estación Ortiz*
Héctor M. Chalar	Pueblo Solís
Domingo Méndez	*Mariscala*
Antonio Genta	Santa Lucía, 13.a Sec. Jud.
Pilas Martínez Belaunzaran	**Kilómetro 96, Vía a Minas**

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Agentes	*Localidad*
Pascual Gattás	Maldonado
Juan Blois	Pan de Azúcar
Chiappara, Pereira y Nocetti	San Carlos
Leopoldo R. Lazo	Garzón

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Agentes	*Localidad*
Aníbal Aguirrezabala	Rincón del Cerro
Edio C. Darriulat	Paso Calpino
Juan C. Merga	Rincón del Cerro
Juan A. Repetto	Piedras Blancas
José R. de Armas	Camino Mendoza

Asegure sus sementeras contra GRANIZO

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Agentes	*Localidad*
Estefanell, Pagani y Pena	Paysandú
Estefanell, Letamendía y Cía.	Paysandú
Marsicovetre y Morganti	Quebracho
Julio E. Rivero	Paysandú
Juan G. Niell	Guichón
Gervasio G. Lorenzo	Quebracho
Bernabé Caravia	Colonia "Las Delicias", Bco. Hipotecario
Carlos M. Bidagaray	Colonias "Diana", "19 de Abril" y "Paysandú", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Agentes	*Localidad*
Alfonso Bartaburu	Menafra
Lorenzo y Lorenzo E. Foderé	Bellaco
Marroni, Zugasti y Cía.	Young
Manuel F. Zeballos	Fray Bentos
Lewin y Dieguez Massey	San Javier
Oscar Rodríguez López	Colonia "Río Negro", Bco. Hipotecario
Casiano Olivera	Colonia "Inglaterra", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Agentes	*Localidad*
Juan E. Kauche	Tranqueras

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Agentes	*Localidad*
Julián Redín	Rocha
Venancio Lujambio y Cía.	Castillos
Pedro Miraballes	Lascano

DEPARTAMENTO DE SALTO

Agentes	*Localidad*
Bernardo Tenca	Salto
Félix Beraldo	Colonias "Salto y Artigas", Banco Hipotecario

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Agentes	*Localidad*
Ricardo González	Arroyo Llano
José María Ordeig	Rincón de Mauricio
Abel R. Pérez	Rincón del Pino
Andrés Ruiz (hijo)	San José
Conrado Sánchez y Cía.	Puntas de Gregorio
Atilio M. Zugasti	San José
Tomás A. Haller	Ecilda Paullier
Pedro Pablo Rapetti	Rincón del Pino
Sociedad Molino Nacional Ltda.	Rodríguez
Antonio Triay Florit	Libertad
Velazco y Pintaluba	Chamizo
Amado Ferrer y M. Iduate Peile	La Boyada
José María Cerdeña (Sucesión)	Paso del Carretón
Aguirre Hnos.	Chamizo
Juan Esteban Benzano	Puntas de Valdez
Claro Ramos	Bella Vista
Jorge R. Bové Trabal	Carreta Quemada
Casimiro Cabeza Posse	Rincón de Albano
Atahualpa González	Mahoma y Cerros de Sn. Juan
Abel Sanz Vidal	Colonia "Italia", Bco. Hipotecario
Celiar López Sierra	Sauce - 6.a Sección
Gilberto Pilar Tuduri	Est. Capurro

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Agentes	*Localidad*
Beau y Gobbi	Palmitas
Capandeguy y Cía.	Egaña
Manuel S. Casassa	Dolores
Rosendo J. Gentili	Cañada Paraguaya

José Ignacio Gallo	Cardona
Luis Köster	Mercedes
Liga Agraria de Dolores	Dolores
José María Mañé	Dolores
L. Olegario Menéndez (hijo)	San Martín
Juan D. Rostán	Cañada de Nieto
Tornaría Ruiz y Cía.	Dolores
Santiago Turienzo	Agraciada
Abelardo Varela y Cía.	Drabble
Salvador H. Viola	Santa Catalina
Alfonso T. Green	Santa Catalina
Enrique M. Nogueira	Colonia "Larrañaga", Bco. Hipotecario
José Ituño	Colonia "La Concordia", Bco. Hipotecario

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Agentes	*Localidad*
Arturo Romay	Tacuarembó

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Agentes	*Localidad*
Marcelino Torres España	Treinta y Tres

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Agentes	*Localidad*
Felipe Sisa	Bella Unión

Montevideo, Agosto de 1937.

UNOS DIALOGUITOS

Creí que me había enamorado locamente y luego resultó un capricho pasajero.

—Lo mismo me sucedió a mí. Creí que estaba con una pulmonía, y luego resultó un resfrío sin importancia.

¿Pero no te tengo dicho, Pepito, que antes de meterte con nadie cuentes hasta cien?

—¡Si así lo hice! Pero la mamá del otro chico le había dicho que contara hasta cincuenta.

DIANA
Vermouth
®La gran Marca Uruguaya

EDAD EN QUE DEBEN PLANTARSE LOS ARBOLES

VARIEDADES MAS CULTIVADAS

Preparación del suelo y de los árboles antes de la plantación

Por EDUARDO S. RAÑA
Ingeniero Agrónomo

EVENTUALMENTE es necesario plantar árboles de larga edad, a veces, cuando ya son viejos, para satisfacer necesidades especiales, sobre todo cuando se trata de forestales u ornamentales para colocar en plazas, parques, avenidas, etc. En estos casos se recurre a procedimientos especiales para asegurar el éxito de las plantaciones. Pero, ordinariamente, se plantan árboles jóvenes: de uno o dos años de injerto, si son frutales; de dos, tres o cuatro años de edad, si son forestales o de adorno.

En estos dos últimos casos es el tiempo que se necesita para formarse el tronco (altura y grueso necesarios) y la corona en el vivero que queda subordinada la edad de los árboles para la plantación. A veces son otras circunstancias las que intervienen para determinar la edad más conveniente para la plantación; así, *por ejemplo, los eucaliptus se* repican en macetas apenas han formado las primeras dos o tres hojitas en el almácigo y cuando llegan a la edad de 8 a 10 meses se plantan con pan de tierra en su lugar definitivo; de esta manera se consiguen árboles con un buen sistema radicular, que arraigan muy bien en el terreno, se desarrollan vigorosos y fuertes y no caen fácilmente por la acción de los vientos. Otras veces, es la mayor o menor rapidez con que se desarrollan las especies lo que determina la edad conveniente para plantarlas. Así, generalmente, las especies de crecimiento muy lento se plantan de mayor edad que las de crecimiento rápido, etc.

Pero, lo repetimos, para las plantaciones ordinarias es conveniente elegir árboles lo más jóvenes posible dentro de cada especie o clase, porque éstos son más baratos, se transportan más fácilmente y a menor precio, se plantan a menor costo, arraigan mejor y con mayor facilidad y se les puede dar la forma que corresponda a cada clase mucho más fácilmente que cuando son de mayor edad. Es cierto que tardan más tiempo para fructificar; pero este inconveniente queda compensado *por las ventajas apuntadas.* Tratándose de frutales, solamente los destinados a plantaciones en espalderas pueden ser llevados a su sitio definitivo después de formados en vivero, es decir, cuando tienen varios años de edad, porque siendo elevado el costo de instalación de las espalderas es necesario

que el capital empleado no permanezca mucho tiempo improductivo.

A continuación indicamos las edades más convenientes para la plantación de los árboles de las especies más cultivadas en nuestro país:

FRUTALES

Almendro: un año de injerto, injertado sobre almendro o sobre duraznero de semilla.

Castaño: dos años, si proviene de hijuelo, retoño dragón. Cinco años, si proviene de semilla.

Cerezo: dos años de injerto, injertado sobre guindo, sobre Cerasus Caproniana, o sobre "Santa Lucía".

Ciruelo: un año de injerto, injertado sobre ciruelo o sobre duraznero de semilla.

Damasco: un año, a veces dos años de injerto sobre duraznero, sobre damasco de semilla, o sobre mirabolano.

Duraznero: un año de injerto, sobre duraznero o almendro de semilla.

Granado: dos años, si proviene de estaca; uno o dos años, si es de dragón o brote del cuello de la raíz; un año, si proviene de injerto (un año de injerto sobre pie de 2 ó 3 años).

Kaki del Japón: un año de injerto, injertado sobre Diospirus de Italia o sobre Diospirus Virginiana.

Limonero: dos años de injerto; 3 ó 4 años, si proviene de semilla.

Mandarino: dos años de injerto, o tres o cuatro años, si es de semilla.

Manzano: dos años de injerto, sobre manzano o sobre membrillo.

Membrillo común: un año de injerto, sobre manzano o sobre membrillo, o dos años, si proviene de estaca.

Membrillo del Japón: dos años de injerto, sobre membrillo común procedente de estaca.

Morera: dos años, si proviene de estaca; uno o dos años, si procede de injerto sobre pie de semilla, de dos a tres años de edad.

Naranjo: dos años de injerto, sobre naranjo común, trifoliata, amargo, etc., de semillas.

Níspero común: tres o cuatro años, si procede de semilla; dos años de injerto, si de injerto sobre espino blanco o membrillo común.

Níspero del Japón: tres o cuatro años si proviene de semilla. Dos años de injerto, si de injerto sobre pie franco, sobre membrillo o sobre espino blanco.

Nogal: cuatro o cinco años, proveniente de semilla.

Olivo: cuatro o cinco años, si proproviene de estaca o de dragón. Dos años de injerto, si proviene de injerto.

Peral: dos años de injerto, sobre membrillo común. Dos años de injerto, sobre peral franco.

Pino piñonero: tres años, de semilla.

Vid: un año de injerto; un año o dos, si proviene de estaca.

FLORESTALES Y ORNAMENTALES

Abeto: tres o cuatro años, con pan de tierra.

Acacia blanca (Robinia): dos años de semilla.

Acacia blanca Cyanophilla: dos o tres años de semilla.

Acacia blanca Dealbata (aromo): dos o tres años, de semilla.

Acacia blanca Floribunda: dos o tres años, de semilla.

Acacia blanca Melanoxylon: dos o tres años de semilla.

Aguaribay: dos o tres años, de semilla.

Alianto (árbol del cielo): dos años de semilla.

Alamo de Italia: dos años, procedente de estaca.

Alamo de la Carolina: dos años, procedente de estaca.

Araucaria brasileña: tres años con pan de tierra.

Arce negundo: dos o tres años, de semilla.

Braquiquito: dos años, de semilla.

Castaño de la India: dos años, de semilla.

Casuarina: un año o dos, con pan de tierra.

Catalpa: tres años, de semilla.

Cedro deodara: tres años, con pan de tierra.

Cedro de Líbano: tres años, con pan de tierra.

Ciprés: dos o tres años, con pan de tierra.

Enebro: tres años, con pan de tierra.

Eucaliptus: ocho meses seis o un año, con pan de tierra.

Fresno: dos o tres años, de semilla.

Ginkgo Biloba: dos o tres años, de semilla.

Grevilea: dos o tres años, de semilla, con pan de tierra.

Jacarandá: dos años, de semilla.

Olmo: dos o tres años, de semilla.

Paraíso: dos años, de semilla.

Pino: tres años, con pan de tierra.

Plátano: dos o tres años, de estaca.

Roble común: 4 a 5 años, de estaca.

Sauce: uno o dos años, de semilla.

Tipa: dos o tres años, de semilla.

ESTACION

Los árboles de hojas caducas (los que pierden las hojas en el otoño e invierno) se plantarán desde mayo así, que caen las hojas, hasta fines de *agosto*, antes de que comience nueva brotación. Los de hojas persis tentes (que no quedan desprovistos de hojas en el otoño o en el invierno) en marzo y abril y también en setiembre y octubre, y en ciertos casos, hasta en noviembre.

El mejor momento para los de hojas caducas es el que sigue inmediatamente a la caída de las hojas, si no se espera un invierno muy lluvioso o muy frío, o si se teme una primavera seca en su comienzo. En caso contrario, el mejor momento será el fin de estación, es decir, en julio y agosto. Lo dicho se refiere a las plantaciones que se hacen en la latitud de Buenos Aires, poco más o menos, y dentro de la zona del litoral. En otras localidades del país, donde los fríos comienzan antes o después y la vegetación se inicia más temprano o más tarde, se elegirá el momento para efectuarlas, teniendo presente que los de hojas caducas, en condiciones normales, deben plantarse enseguida de la caída de esos órganos y antes que se inicie la nueva brotación, que tiene lugar, como se sabe, a fines de invierno o principios de la primavera (mes de agosto y principio de setiembre, para la mayoría de las especies. El duraznero y otros, desde mediados de julio).

Cuando se deben hacer plantaciones en grande escala y se teme fundadamente un movimiento anticipado de la vegetación por elevación prematura de la temperatura a fines de invierno, y por otra parte no se cuenta con los elementos en suficiente cantidad, especialmente en mano

de obra, para ejecutarlas totalmente dentro de los límites de la buena época, límites ya señalados más arriba o determinados en cada caso para la respectiva localidad, se ve uno a menudo obligado a hacerlas en parte tardíamente; es decir, cuando ya la savia general se ha puesto en movimiento, lo que es sumamente perjudicial desde cualquier punto de vista que se lo considere si no se ha tomado de antemano las medidas necesarias para evitar que se inicie dicho movimiento de savia en los destinados a ser transplantados. Esas medidas son:

a) Durante el invierno, o en otoño, después de la caída de las hojas y antes de que la savia se ponga en movimiento; es decir, dentro de la buena estación, se extrae del vivero o del sitio en que se encuentran los arbolitos destinados a la plantación tardía, aprovechando, para ejecutar esta operación días serenos y templados para que las raíces sufran lo menos posible por la acción del viento y del frío, pues hay que saber que dichos órganos que, en general, resisten temperaturas bastante bajas cuando están bajo tierra, expuestos al aire, son muy sensibles a los fríos y a los vientos. A medida que se los extrae se les podan las raíces de la manera que se indicará más adelante, al tratar de la preparación de los árboles para la plantación.

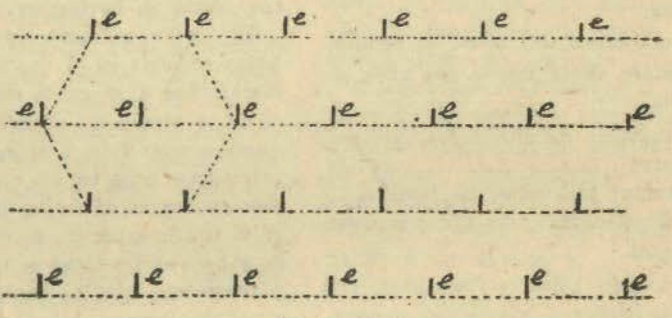


Figura Nº 1

b) Previamente se habrá abierto en buen terreno, bien sano y alto (no demasiado húmedo ni encharcado) y situado en lugar reparado, una zanja de 0m. 40 a 0m. 60 de profundidad de anchura suficiente, para que el sistema radicular de las plantas, que se colocarán muy inclinadas, quepa en ella cómodamente, y del largo suficiente para contener el número de pies que se quiera conservar en esta forma, colocados unos al lado de los otros, sin que las raíces queden enredadas ni dobladas.

c) Inmediatamente de extraídas y podadas las raíces, se colocan los árboles en la zanja, bien inclinados y en la forma ya dicha y se cubren en seguida con tierra ligeramente húmeda y bien desmenuzada, rellenando la zanja y teniendo cuidado de que las raíces en su totalidad se hallen en contacto con la tierra, es decir, que no queden entre ellas espacios vacíos de tierra y llenos de aire.

De la manera indicada se atrasará la iniciación del movimiento de la savia y de la brotación de los árboles en unos 20 ó 30 días y así pueden ser trasplantados sin peligro con

n retardo igual con relación a los ue no sufrieron el tratamiento inicado.

En los establecimientos de arboicultura donde se trasplantan árbles del vivero a su sitio definitivo, operación indicada debe ejecutare con los ejemplares que por cualuier causa deban permanecer más e dos días sin trasplantarse desués de su extracción del vivero. Así evitan los perjuicios que sufren s raíces cuando quedan al descuierto expuestas a la acción del aie y de las heladas o de las bajas mperaturas.

En ciertos casos es indispensable, or razones de diversa índole, proder a la plantación o trasplante de boles de hojas caducas antes de que les hayan caído estos órganos en totalidad, es decir, demasiado mprano. Puede hacerse esta planción fuera de tiempo, a condición e extraerles las hojas y prodigarles spués cuidados especiales, sobre do en lo que respecta a riegos.

REPARACION DEL TERRENO

Para la plantación de los árboles utales, forestales y ornamentales huertos frutales o en parques, etc. on la anticipación debida (2 ó 3 eses) se practican en el terreno branzas profundas con arado o a ala, según la extensión de la surficie para que éste quede total profundamente removido. Con raseos aplicados en número necesao se empareja y desmenuza bien superficie y después se abren hos o pozos, uno para cada árbol, los sitios en que éstos deben ser r colocados.

A este efecto, sobre el terreno emarejado se trazan las líneas en que eben ir los árboles, según las indicaciones del plano, que de antemano se habrá confeccionado, y sobre esas líneas se señalan con estacas, con toda precisión, los puntos que deberán ocupar los troncos de los árboles; estos puntos serán los centros de los hoyos, los que se deben abrir, cuando menos, un mes antes de la plantación (fig. 1). Con la pala u otra herramienta apropiada se cava el hoyo extrayendo la tierra alrededor de la estaca, hasta que por último se extrae también el pan de tierra en que se halla plantada (fig. 2); se sigue cavando hasta la profundidad debida.

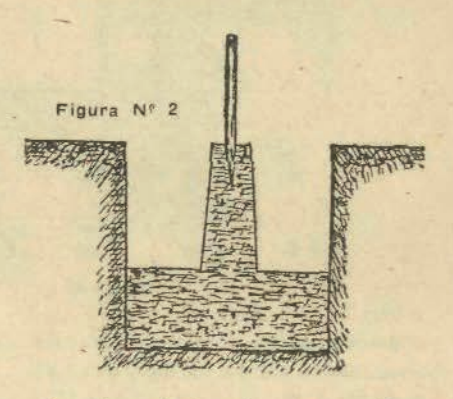


Figura Nº 2

La tierra de la primera capa (suelo), a, se depositará de un lado del pozo, y la de la segunda (subsuelo), b, del lado opuesto, disponiéndolas de tal manera que ninguna de las dos se halle en la línea de plantación a fin de que no interrumpa la visual que hay que dirigir según esa línea al efectuar dicha plantación para colocar los árboles en línea recta (fig. 3).

De tal manera, en el momento de efectuar la plantación, no solamente se tendrán a mano las dos tierras, del suelo y subsuelo por separado, y se podrá disponer de ellas con toda comodidad, sino que, separadas así, reciben las dos, y esto es lo princi-

pal, la acción de los agentes atmosféricos condición ésta necesaria, especialmente para la del subsuelo, que, por su situación primitiva, ha sido la menos meteorizada por el aire, la luz del sol, las heladas, etc.

Esta es la razón por la cual los hoyos deben abrirse el mayor tiempo posible antes de plantar los árboles, cuando menos un mes, como se ha dicho.

Cuando se plantan los árboles en avenidas en las ciudades o en parques ya formados, no es posible, por lo general, hacer las labranzas con arado o con pala, que hemos mencionado. En estos casos es necesario excavar los hoyos en las épocas y formas indicadas y si no se puede hacerlo con la anticipación debida *traer tierra de otra parte, bien meteorizada*, para reemplazar la que se ha extraído del hoyo, sobre todo la del subsuelo.

La forma de los hoyos puede ser "cuadrada" o "circular". Se prefiere de ordinario la forma circular porque se adapta más a la dirección y disposición de las raíces y permite su distribución uniforme e igual desarrollo, colocando el árbol en el hoyo de modo que el tronco ocupe el centro.

De una manera general, debe decirse, en cuanto a las dimensiones y capacidad de los hoyos, que éste debe ser suficiente para contener con toda comodidad el aparato radicular de los árboles, quedando las raíces bien extendidas, sin ser dobladas. En consecuencia, las dimensiones que han de dárseles dependerán de la edad de éstos últimos y del desarrollo de sus raíces en cada especie. La riqueza del terreno influye también sobre las dimensiones que se dan a los hoyos; en los terrenos muy ricos, éstos pueden ser más pequeños que en los pobres o de riqueza media. Del mismo modo, *en los arenosos y sueltos*, pueden ser más pequeños que en los fuertes y compactos.

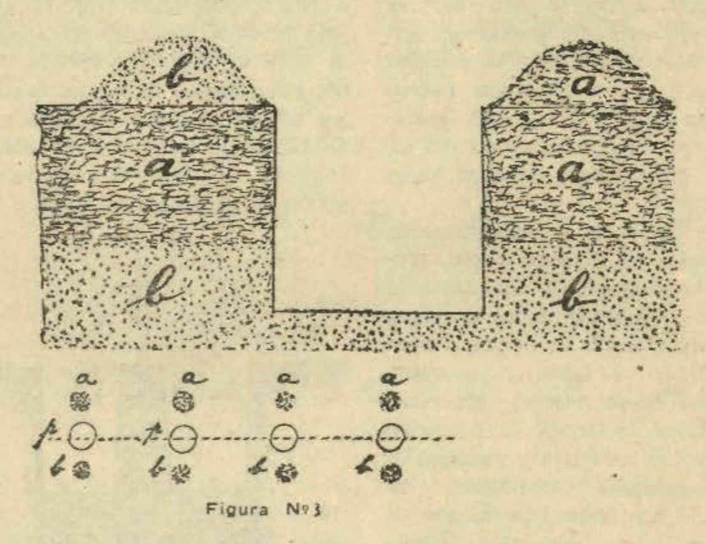
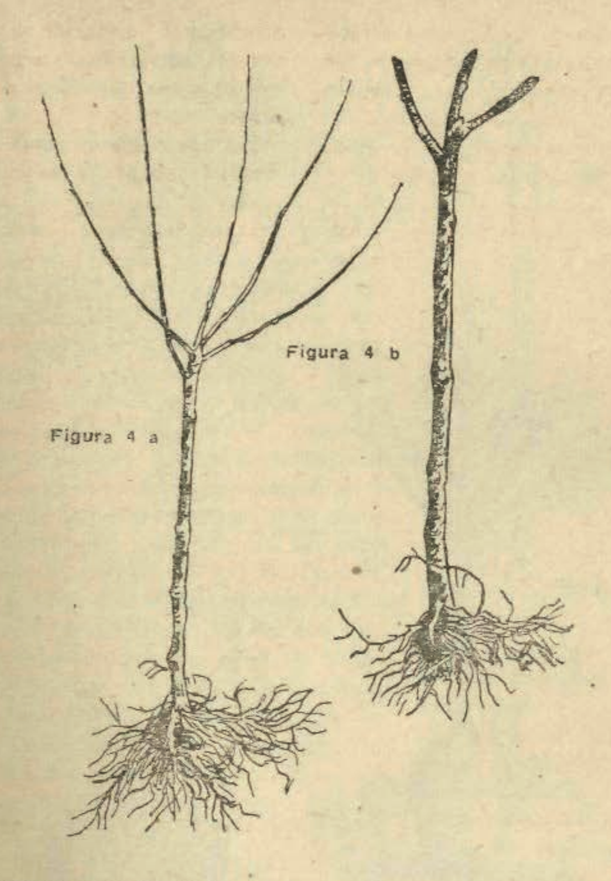


Figura Nº 3

Para plantar árboles frutales y forestales pequeños, de uno, dos o tres años de edad, las dimensiones pueden ser de 0m.40 a 0m.50 x 0m.40 a 0m.50 x 0m.40 de profundidad; y siendo de forma circular, 0m.40 a

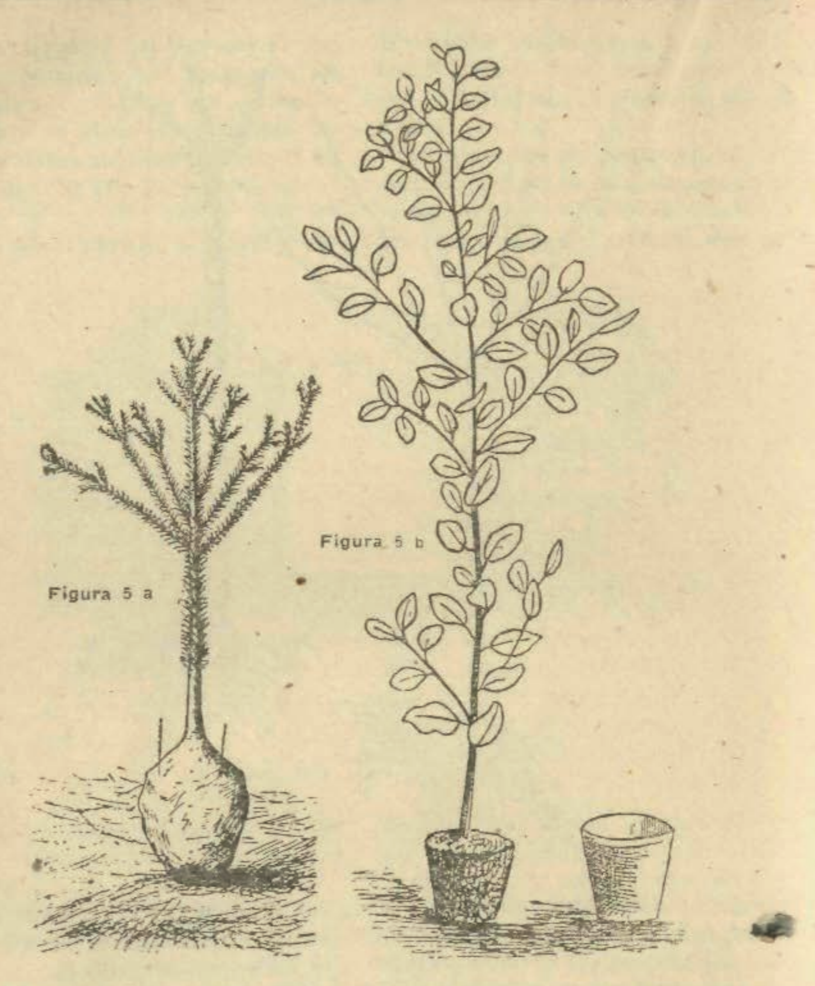


0m.50 de diámetro por 0m.40 de profundidad. Para árboles mayores deben ser aumentadas proporcionalmente a la edad y desarrollo de las raíces, llegándose y aún excediéndose, con frecuencia, especialmente para las plantaciones de forestales y ornamentales, a 0m.80 a -m. por 0m.80 a 1 m. y 0m.60 a 0m.80 de profundidad. En casos especiales, las dimensiones de los hoyos son aún mayores.

Cuanto mayor sea la capacidad de los hoyos, tanto mejor será para el futuro desarrollo de los árboles, pero, en la práctica, ella debe limitarse a la estrictamente necesaria, por razones de orden económico, es decir, por los mayores gastos que demandan la apertura de hoyos grandes y la plantación en ellos.

Las paredes de los hoyos deben ser bien verticales y el fondo horizontal y bien emparejado, de tal suerte, que una vez terminados afectan la forma de un cilindro recto los "circulares" y la de un paralelepípedo rectangular los "cuadrados".

Para las plantaciones de vides y otros arbustos que se colocan a pequeñas distancias unos de otros, en lugar de hoyos, se suelen hacer zanjas de 0m.30 a 0m.40 de ancho por 0m.30 a 0m.40 de profundidad y del largo de toda la hilera o fila de plan-



tas. Este sistema tiene la ventaja de que las plantas disponen de un mayor volumen de tierra removida en donde las raíces pueden desarrollarse bien; pero, en cambio resulta más costoso.

PREPARACION DE LOS ARBOLES PARA LA PLANTACION

Antes de plantarse, los árboles deben ser preparados en las ramas y en las raíces; en las ramas, para suprimir todas las partes muertas, quebradas o heridas, suprimir todas las ramas inútiles, las mal dirigidas y algunas de las muy abundantes, y sustituir por cortes rectos, netos y bien hechos todas las heridas producidas por accidentes en el transporte, etc.; en las raíces, con el objeto de suprimir las partes que han sido maltratadas o heridas al extraer el árbol del vivero y se practica especialmente en las raíces gruesas, y en todos estos órganos deben ser perfeccionados con la serpeta o la tijera de podar, bien afiladas, los cortes que se han hecho con la pala o la azada al sacarlos. Tiene, ade-

más, por objeto equilibrar las partes aéreas del árbol con las subterráneas que, inevitablemente, sufren mutilaciones más o menos importantes al extraer los árboles del suelo y que, por otra parte, son rebajadas al perfeccionar los cortes, como ya se ha dicho.

Siendo árboles frutales los que se planten, si tienen **un pivote o raíz central muy desarrollada se la corta, en general, rebajándola en gran parte, como se ve en la fig. 6. Pero a los coníferos, como los pinos, cedros, abetos, araucarias, cipreses, etc., y muchos otros árboles forestales y ornamentales especialmente si son de hojas persistentes y se plantan con pan de tierra, se les debe dejar intacto dicho pivote, tomando** todavía la precaución, al sacarlos del vivero, de que aquél sea lo más largo posible. Tampoco debe ser rebajado el eje central, "flecha" o tallo central de los coníferos, ni las ramas laterales, limitándose la preparación aérea de estas especies a la supresión íntegra de alguna rama que se halle muy maltratada o de aquéllas de la parte inferior que resulten inútiles.

La cabellera de la raíz, que es la que asegura *el arraigo* del árbol y su rápido desarrollo en el nuevo sitio, debe ser conservada intacta o lo más completamente posible.

Los cortes que se practican en las raíces con los fines ya indicados se harán, siempre que sea posible de manera que el plano del corte quede expuesto hacia el lado de abajo, de modo que después de plantado el árbol esos cortes descansen sobre la tierra.

La preparación de los árboles, sobre todo en la parte de las raíces, debe hacerse inmediatamente después de extraerlos del vivero o del

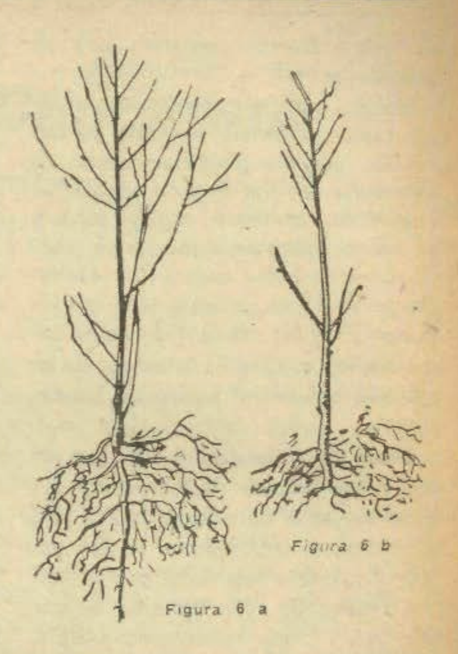


Figura 6 b

Figura 6 a

lugar de donde se los saca para plantarlos, cualquiera sea la fecha de su plantación, y especialmente cuando deben guardarse en conservación durante algún tiempo en la zanja ya mencionada. Si se hiciera recién en el momento de plantarlos, se suprimirán los rodetes cicatriciales y con ellos las nuevas raicillas que ya se hubiesen producido. La preparación en las ramas se hace, de preferencia, simultáneamente con la plantación.

Obsérvese la figura 6: ella representa en **a**, un arbolito frutal recién extraído del vivero para ser plantado y en **b**, el mismo arbolito ya preparado. Nótese que se le ha rebajado el eje central o pivote de la raíz, que se le han suprimido algunas raíces mal dirigidas y despuntado otras que eran muy largas. Nótese, asimismo, que se le ha recortado un poco el tallito en la punta, se le han suprimido varias de las ramas y despuntado todas las demás.

La figura 4 representa una morera

e tres años sin preparar, a, y ya reparada para la plantación, b.

Muchos árboles forestales, ornaentales y frutales de hojas permantes, pueden plantarse como los nteriores con sus raíces descubiertas igustros, naranjos, olivos, etc.) y tratan, entonces, como los ya menonados de hojas caducas en cuanto ncierne a su preparación en las mas y en las raíces (excepción hea de los coníferos) acentuando un nto la supresión o poda de las raas.

Pero, en la generalidad de las ves, a los árboles que conservan las jas se trata de plantarlos con pan tierra, a cuyo efecto se los exae del vivero con dicho pan de tiea (véase fig. 5), tratando de que te sea lo más voluminoso posible, proporción del tamaño del árbol y turalmente, dentro de los límites tablecidos por la economía; o se crían de exprofeso en macetas, figura 5, b, tarros, tinas, cajones, etc. (eucaliptus, limoneros, naranjos, etc.), para extraerlos de esas vasijas con toda la tierra formando pan o block, en el momento de plantarlos. Cuando se extraen del vivero con pan de tierra se perfeccionan con la tijerajera de podar o con la serpeta los cortes hechos en las raíces por la pala y se rebajan proporcionalmente, como ya se ha dicho, el número y longitud de las ramas que forman la corona; cuando las plantas han sido criadas en macetas, tarros, etc., no hay necesidad, por lo general, de prepararlas en las raíces, colocándose el pan de tierra en el hoyo, tal cual sale de la vasija que lo contiene; en la corona la preparación consistirá en sacar una que otra ramita que hubiere escapado a los cuidados que se ha prodigado a los arbolitos para su formación mientras se criaban.

A CUANTO

ASCIENDE SU

FORTUNA?

uede calcularse el promedio del impuesto de herencia en 10 % sobre el capital de una sucesión

revea, con una póliza de SEGURO DE VIDA, el pago de tal derecho sucesorio

Quesito Chacarero

Por la Señorita DELIA IGOA

SE prepara con leche íntegra, la que puede ser obtenida de dos ordeñes; se mide, se filtra con colador especial o tela, se pone en una olla grande o caldera y se calienta a fuego directo a 30º C., pudiendo elevarse esta temperatura en los días fríos hasta 32 o 33º C. Si no se dispone de termómetro será suficiente con entibiar bien la leche. Una vez conseguida la temperatura deseada, se le agrega una cucharadita de las de café, de colorante vegetal, disuelto en un vaso de agua tibia y se revuelve bien; luego se le agrega el cuajo en polvo. Cada tarrito de cuajo trae usa cucharita para medir la cantidad a agregar; de ésta será suficiente una cuarta parte para cuajar 25 litros de leche en 25 a 30 minutos. Se disuelve el cuajo en un vaso de agua tibia y se le echa a la leche, revolviéndola bien con un agitador de madera, para que se mezcle todo perfectamente y se deja hasta que se efectúe la coagulación dentro de los minutos ya indicados; una vez conseguido esto se deja en reposo durante 3 o 4 minutos y se procede al corte de la cuajada, para lo cual se utilizará una lira especial o un cuchillo grande de madera; el corte se hace en dos sentidos hasta reducir la cuajada al tamaño de un grano de haba, se deja en reposo nuevamente cinco minutos y con el agitador de madera se agita durante 15 minutos. Hay que tener en cuenta que se debe conservar el mismo grado de temperatura del principio durante la operación, la que se conseguirá colocando debajo del recipiente un braserito con carbón, pero teniendo siempre cuidado de revolver continuamente para evitar que la cuajada se vaya al fondo del tacho y se pegue formando masa; pasados estos 15 minutos se retira del fuego y se deja quieta hasta que la cuajada vaya al fondo y el suero suba a la superficie; luego se procede a sacar éste con la ayuda de un jarro y la masa se coloca en tela fina y luego en moldes de hojalata, redondos y chatos. Esta operación debe efectuarse lo más rápido posible a fin de evitar el enfriamiento de la cuajada; se llevan a una prensa con poco peso al principio y que se irá aumentando gradualmente; a las tres horas se les dará la primera vuelta, cambiándoles tela y poniéndoles más peso; a las 24 horas se les saca las telas y se colocan en los moldes para que desaparezcan las rugosidades producidas por los pliegues de la tela, pero esta vez con un peso muy suave, para evitar que salga la masa por los agujeros del molde; se dejan así durante media hora y se llevan a estanterías en una habitación donde no haya corrientes de aire, porque éstas perjudicarán grandemente el producto.

A las 12 horas se les da una mano de sal fina en una cara y en los cos-

ados, haciendo la misma operación al día siguiente, pero del otro lado. Se iguen salando en esta forma durante tres días; después se dejan para su naduración, dándolos vuelta todos los días al principio y después cada uno dos días.

Estarán listos para el consumo o venta a los veinte días.

Conviene darles una mano de aceite de vez en cuando;; se evitará tamién con ello la formación del moho.

Labores en tierras mojadas

Cuando llueve a menudo, sobre todo en Otoño, los suelos empapados eben dejarse orear, sin echarles animales, cuyo pisoteo perjudica grandeente, sobre todo si son rastrojos, especialmente de maíz. El pisoteo apelaza y en las tierras arcillosas o humíferas comprime la tierra y al secarse rma cascotes, dificultando la germinación de las semillas y el desarrollo terior de las tiernas plantitas.

Algunos agricultores creen que el desarrollo del "pietin" en los ceeales y la "quemadura" o "pasmo" en los linares obedece a otras causas, ero es la humedad excesiva la que favorece las enfermedades. De mane- que con tiempo, después de los fuertes golpes de agua que se junta, rmando pequeñas lagunas, es una práctica aconsejada darle salida por edio de surcos profundos o de zanjas hechas a pala o con instrumentos peciales, con lo que se evita que el agua amontonada haga amarillear o rder las sementeras o podrir las espigas de los maizales. El dar salida exceso de agua es siempre ventajoso y debe practicarse aun con el sue- nombrado. Cuando como en la presente temporada llueve a menudo, nviene retardar las siembras esperando que el exceso de humedad desarezca. Se debe no confundir la humedad necesaria para la germinación n el exceso. Lo que debe evitarse es arar, rastrear o sembrar las tierras npapadas, porque se apelmazan.

Si se aran rastrojos de maíz, para sembrarlos con semillas finas, conene juntar la chala y tratar de sacarla por completo, quemándola o nontonándola aparte, como una reserva de forraje.

Es conveniente evitar siempre el exceso de humedad para que las menteras no se vayan en vicio y adquieran, a pesar de su germinación gular y pareja, las enfermedades indicadas, la roya y los carbones. El ricultor negligente perjudícase siempre. Repetimos: debe eliminar el ceso de agua facilitando su salida cuando llueve.

ASEGURE SUS COSECHAS CONTRA GRANIZO

Conocimientos útiles

La sarna del peral se combate en invierno pulverizando dos veces como mínimo con sulfuro de calcio al 5 por ciento, o sea 5 kilos en 100 litros de agua.

Durante la floración deben pulverizarse los perales con arseniato de plomo al 1|2 por ciento, agregándole a esta solución 600 gramos de sulfuro de calcio para las dos primeras pulverizaciones.

Si la enfermedad está muy avanzada dar por lo menos cuatro pulverizaciones durante el verano; las dos últimas se darán con intervalo de 25 días entre la segunda y tercera y un mes entre la tercera y cuarta, usando 750 gramos de sulfuro de calcio por cada 100 litros de solución arsenical en vez de 500 como en las dos primeras.

Es de buen efecto también el pulverizar durante el verano mezclando siempre con el arseniato de plomo caldo bordelés al 1 o|o (mezcla de sulfuro de cobre y cal); pero no en la primera pulverización, que debe ser solamente con arseniato de plomo. Da buen resultado también el producto denominado "Neoparsit".

La cochinilla "coma" de los vegetales puede combatirse en la siguiente forma: pulverizar los árboles, especialmente las dos caras de las hojas, con Citro mulsión, 200 gramos y agua 10 litros.

Debe darse por lo menos dos pulverizaciones, con intervalo de un mes entre una y otra. La pulverización debe realizarse en un día fresco o bien en las últimas horas del día para evitar quemaduras en las hojas.

Si las plantas atacadas no alcanzan a cinco metros, se tendrá suficiente con dos litros de líquido por planta, de más edad unos cuatro o cinco.

En invierno, a fines de julio, conviene pulverizar con: sulfuro de cal en polvo 400 gramos; agua, 10 litros.

Para pulverizar se debe utilizar aparatos especiales para este fin o bien uno de los tantos aparatos esparcidores de líquidos matamoscas, debiendo éste estar bien limpio.

La podredumbre morena de las frutas (brown rot) se combate pulverizando en invierno las plantas con polisulfuro de calcio a 6 grados Baumé, y en primavera, antes de los brotes, pulverizaciones con azufre mojable o Mulsofur y, luego, dos veces más, una inmediatamente de cuajado el fruto y otra 40 días más tarde.

La madera de encina es sumamente difícil de sazonar; es decir, de secar, y al hacerlo hay que tener mucho cuidado de emplear temperaturas y humedades relativas adecuadas para que no se astille o parta al trabajarla. Debe dejarse secar a la intemperie, en un lugar donde accione el aire y no haya humedades.

Las bacterias de los utensilios son las que con más frecuencia contaminan la leche. Los tarros y coladores pueden parecer encontrarse perfectamente limpios y, aun así, contener muchas bacterias que sólo es-

peran el momento oportuno para contaminarla. Es necesario, por consiguiente, esterilizar los utensilios después de lavados. Como mejor puede hacerse esto en una chacra es escaldándolos con agua hirviente y poniéndolos después al sol. Hay que tener mucho cuidado, sobre todo con los coladores de tela.

Si se les usa más de una vez láveseles y escáldeseles en agua hirviente por espacio de cinco minutos, por lo menos, poniéndolos después al sol inmediatamente. Pero lo mejor es utilizar estos coladores una sola vez, empleando para ello una tela barata, a la vez que eficaz para el objeto a que se la destina.

Para que el Kreen se críe grueso debe ser plantado todos los años en tierra rica y bien trabajada. En cuanto al abono conviene, antes de realizar la plantación, echarle al suelo estiércol de caballo y paja mezclada a razón de 2 kilos por metro cuadrado.

Experiencias efectuadas en California indican que los árboles frutales plantados en terrenos anteriormente explotados para la agricultura, o la horticultura, y por muy fértiles que sean, no crecen con tanta rapidez como los plantados en terrenos vírgenes. Por lo tanto, aquéllos tardan más en cubrirse de follaje y la savia asciende más lentamente razón por la cual están muy expuestos a la insolación y también a ser dañados por los insectos taladradores. Estos árboles, por consiguiente, necesitan más protección que los plantados en terrenos vírgenes.

Los mejores resultados de la siembra del caupí (cow-pea) en los campos de pastoreo es sembrando a reguero, en filas distanciadas unos 70 centímetros unas de otras, empleando unos 7 kilos de semillas por cada media hectárea. También puede ser sembrado al voleo: pero entonces se necesitará emplear una cantidad de semillas mucho mayor y los rendimientos no serán más grandes que sembrándolas en filas.

Una fórmula que ha dado buen resultado en algunos países contra la mosca del olivo (dacus aleae), es la siguiente: melaza, 10 kilos; arseniato de potasio, 2 kilos; agua, 100 litros.

Hay varias enfermedades de los animales que pueden ser transmitidas al hombre, por intermedio de la leche, siendo quizá las más comunes las tuberculosis, mastitis y aborto contagioso.

La mastitis de las vacas la produce una infección bacteriana de la ubre. Los organismos causantes de esta enfermedad del ganado pueden provocar en el hombre una infección de la garganta. El aborto contagioso puede infectar la leche y ésta, a su vez, producir cierta clase de fiebre en el ser humano. La pasteurización bien efectuada mata los organismos causantes de dichas enfermedades, y, por consiguiente, hace que la leche se pueda beber sin peligro en cuanto a estas afecciones.

La langosta llamada "tucura", no es una plaga que va de un país a otro, como la langosta voladora, pero es un acridio que ocasiona perjuicios enormes a la producción agraria.

Tampoco abarca en su radio de destrucción las vastas zonas de la langosta voladora, ni posee un extraordinario afán de moverse y marchar de un lado para otro; no obs-

Hermosa sala comedor para niños, en el edificio de la Gota de Leche Nº 4

tante debe considerársela como una gran plaga, que debe perseguirse sin piedad.

Para la destrucción de los desoves de la "tucura" debe seguirse el siguiente procedimiento:

1.o—Si el desove abarcase mucha superficie y fuese más o menos compacto, debe ararse profundamente. Para compensar económicamente este gasto puede sembrarse avena, centeno, cebada, ray grass, que luego se destinará a pastoreo.

2.o—Si el desove se produjera en focos aislados, la destrucción se llevará a cabo con rastras de discos, repitiendo la operación tres o cuatro veces, con intervalos de una semana, y siempre en sentido contrario a la anterior.

3.o—En focos más reducidos, en bordes de alambrados, orillas de caminos, se empleará pala o azada.

4.o—Si los desoves se produjeran en alfalfares y no conviniese su destrucción, lo mejor es esperar que nazca la mosquita, que luego se combatirá con cualquier aparato adecuado.

La Oficina de Investigaciones Económicas de la Junta Nacional del Algodón ha publicado un volumen de 144 páginas en el cual se contemplan los diversos aspectos del comercio del algodón, desde que sale de manos de los productores hasta que llega a poder de los hilanderos.

La publicación se divide en tres partes. En la primera se estudia el mercado de disponible examinando sus diversas fases. En la segunda, se hace el estudio del mercado a término, analizando sus funciones, sus relaciones con el mercado de disponible y su forma de operar. En la última parte se hace el examen de problemas anexos a la comercialización del algodón, tales como la organización cooperativa de los productores y el papel de la especulación en el mercado.

Es muy fácil conocer la calidad de la carne que se consume, cuando se va a adquirir.

Las perdices tiernas tienen las plumas de las alas puntiagudas; las tienen redondas las que son duras.

Los pollos jóvenes tienen las patas y articulaciones de las rodillas gruesas; cuando son delgadas, el pescuezo flaco y los muslos azulados, son viejos y duros.

Las palomas tiernas poseen la carne del lomo roja y clara.

Los patos y gansos tienen la grasa pálida y transparente los pavos blanca la carne y la grasa.

Las liebres y los conejos se sabe que son frescos y jóvenes si las patas delanteras se quiebran con facilidad y tienen las rodillas gruesas; el cuello debe ser corto y gordo.

El carnero tiene carne roja obscura, apretada y dura, y la grasa firme; pero si el animal es viejo, la grasa se desprende con toda facilidad.

El abundante lagrimeo de un niño de pocos días no ha de tenerse en cuenta ni ser motivo de alarma, pues se trata de algo natural y corriente, fenómeno que desaparece por sí solo. Cabría la intervención de un oculista en caso de que ese lagrimeo fuese incesante y durase más de lo normal.

Las gallinas que durante la primavera flojean en la puesta, pero en cambio ponen más en invierno y a fines de verano son mejores que las que, detrás de una abundante pues-

ta de primavera, descansan en aquellas épocas.

El costo de las pollas que se han de destinar a la puesta depende del número de pollos que nos hayan salido en la echada y de las bajas que hayamos tenido en la cría.

Las curas de sulfato de cobre, bajo la forma de caldo bordelés, son necesarias para el apio por cuanto atacan a esta planta distintas enfermedades de origen criptogámico.

Las semillas de rosas comunes nacen pero no sirven, en su mayoría, para portainjertos, siendo necesaria su siembra en invernáculos.

Para patrones la forma más fácil es hacer gajos durante el mes de mayo.

El sueño de la casa propia

ES REALIDAD AL MENOS, PARA SUS FAMILIARES

Gente previsora que soñó con el ideal de la casa propia, fué abonando mes a mes la cuota de amortización e intereses para hacerse dueño de su casa con el andar del tiempo.

La muerte se les cruzó en el camino, antes de que fuera realidad la casa propia.

¿Dejaron una *hipoteca* para que su carga fuera atendida por su esposa y por sus hijos?

No.

Habían abonado, mes a mes, unos pocos reales del Seguro de Vida, y es así, como hoy esas casas son de sus familias, *libres de todo gravamen*. El saldo que adeudaban, lo *pagó el Seguro de Vida*.

En los 10 primeros meses de 1937, fallecieron en Montevideo, las siguientes personas: Enrique Ruiz, Dr. Raúl Bastos, Raúl R. Pérez, Demetrio Martínez Vázquez, Francisco Fernández Sierra, Aquiles Resendez, Francisco Medina, Baldirio C. Francesch, Lamadrid Rodríguez, Alfredo Castilla, José Rodríguez, Gualberto Costa, Enrique Nogueira, Antonio Peraza, Bartolomé Polero, Laurentino Rodríguez, Fernando Pérez, que dejaron a sus familias las casas en que viven, totalmente pagadas por el Seguro de Vida Hipotecario.

Los saldos que adeudaban todas esas personas, ascendían a

$ 44.442.05

que es la cifra que abonó el Banco de Seguros del Estado en esos 10 meses de 1937, al Banco Hipotecario.

Enfermedades de los caballos

MENINGITIS CEREBRAL

COMO existe un poco de desorientación en cuanto al tratamiento que debe darse a las enfermedades de los caballos, publicamos un trabajo del doctor Julio San Miguel en el que se hacen algunas consideraciones sobre los medicamentos que se están empleando y sobre la forma probable de trasmitirse la enfermedad, por medio de mosquitos, cosa que hasta ahora no se le había prestado la debida importancia.

También afirma el doctor San Miguel, contra lo que se ha manifestado hasta ahora, que la enfermedad, en sí, no es contagiosa, por lo que los animales enfermos y sanos pueden convivir perfectamente.

La encefalomielitis equina —dice el doctor San Miguel— es una enfermedad conocida desde tiempos muy antiguos, especialmente en Alemania, Sajonia, Departamento de Borna, donde produce epizootias más o menos graves ocasionando pérdidas en las caballadas de la región.

Ya en el año 1847 Large hace un estudio y descripción de la enfermedad, analizando sus síntomas con mucha precisión: vértigo, marcha vacilante, incoordinación de los movimientos, bamboleo, parálisis, salivación y alta mortalidad en 1 a 3 días.

La enfermedad se la conoce con diferentes nombres, según las regiones en que se presente y los autores que la han estudiado; se la ha denominado: "Enfermedad de Borna", "Envenenamiento por forrajes descompuestos", "Botilismo", "Meningitis Cerebro-Espinal", "Encefalitis no purulenta", "Locura de los caballos", etc.

Ataca naturalmente a los caballares y mulares; se han descrito algunos casos en vacunos; el curso de la epizootia es muy variable, se presentan algunos casos espontáneamente en forma aguda y grave, otras veces con caracteres benignos. Recrudece en verano para desaparecer casi totalmente en invierno, ataca uno o varios años en forma epizoótica, después puede interrum-

pirse por un período más o menos largo o presentarse en casos aislados. Abunda en los terrenos húmedos y es más frecuente en los caballos a potrero que influye sobre la presentación y carácter de la epizootia.

En su trabajo publicado el año 1933, Kelser prueba experimentalmente la transmisión de virus de caballo a caballo por medio de mosquitos chupadores de sangre. Habla en favor de la transmisión de la enfermedad por los mosquitos el hecho de presentarse sólo en verano y abundar más en los parajes húmedos, que coinciden con la época y la localidad de los mosquitos. Probablemente existan otras formas de transmisión hasta ahora no estudiadas; hay muchas posibilidades que las vías digestivas sean otras de las puertas de entrada del virus.

Esta enfermedad es infecciosa, pero no contagiosa; es decir, animales enfermos pueden convivir con los sanos sin transmitirle la infección por contacto directo.

Síntomas.—

Los síntomas varían de acuerdo con la forma de presentación de la enfermedad; en los casos benignos son vagos y muchas veces pueden pasar inadvertidos: postración, laxitud, debilidad en las extremidades, marcha anormal vacilante, inapetencia, bostezos. En los casos agudos se inician con síntomas de cólicos, temblores musculares, vértigos, incoordinación de los movimientos, inestabilidad, rechinan los dientes, salivación muy abundante, marcha desequilibrada, como embriaguez, ceguera central, tropiezan y caen con facilidad, intranquilidad, marcha continua, vagando sin dirección o marchando en círculo, algunas veces tienen accesos rabiformes. Estos períodos de excitación, suelen ser interrumpidos por estados de quietud, se quedan de pie, inmóviles o postrados, la cabeza abajo con tendencia a apoyarla contra la pared o postes, respiración acelerada, labios y lengua caídos, dificultad para tragar; cuando empiezan a caminar no se detienen ante ningún obstáculo. La ictericia de la conjuntiva, la mucosa bucal y nasal es uno de los síntomas más constantes, hay fiebre moderada 39 a 39.8; pulso de 48 a 60, respiración profunda y acelerada. Se puede observar incontinencia de la orina y acumulación de masas fecales en el recto por parálisis de éste y del esfinter de la vejiga. Cuando caen al suelo en el último período hacen movimientos de galope o de nadar.

En los casos benignos la enfermedad dura 2 a 4 días y hasta 2 semanas, terminando en la mayoría de las veces por la curación; en los casos graves la muerte sobreviene en el primer o segundo día, otras veces hasta en el 8°. y 10°. días. Esta forma grave termina con la muerte de los enfermos hasta en un 80 por ciento de los casos; los que sobreviven pueden curar completamente o quedar con taras que lo sinutilizan para el trabajo.

La epizootia aparece con los primeros calores y se mantiene durante todo el verano, se generaliza y afecta a casi todos los caballos de la zona infectada pasando inadvertida en la mayoría de los casos. Sólo un 15 al 20 % adquiere la enfermedad en forma grave; de éstos hasta un 20 % se mejoran. No hay selección ni distinción con respecto a la edad, sexo y raza; sin embargo, parecen más sensibles los animales pesados y adultos que los livianos y jóvenes.

Como tratamiento preventivo se aconseja aislar los enfermos en pesebreras oscuras para evitar las moscas, también se pueden usar los insecticidas; sanear los potreros secando los pantanos y acequias donde viven los zancudos.

Como vacunación preventiva se puede recurrir a la inmunización activa con virus atenuado, o a la inmunización pasiva con suero antimeningo cóccico.

En el tratamiento curativo han fracasado muchos de los medicamentos puestos en práctica: las sangrías, purgantes, fricciones, sudoríficos, estimulantes, pilocarpina, eserina; creolina, precipitan en la mayoría de los casos la muerte; los desinfectantes internos en inyecciones intravenosas de sublimado, tixil, yodo, plata coloidal, tampoco han dado resultados satisfactorios en muchos casos.

Los mejores resultados se han conseguido con la inyección intravenosa de suero anti a la dosis de 250 a 300 cc., aplicada con la iniciación de la enfermedad. También se aconseja la inyección subcutánea de urotropina. (Exametilinetetramina al 10 por ciento en solución fisiológica), a la dosis de 150 cc. colocado en tres puntos a 50 cc. en cada parte; esta dosis (150 cc.) debe repetirse a las 8 o 10 horas después.

Salicilato de sodio, por vía bucal 20 a 40 gramos, hasta 80 gramos en un día. Por vía intravenosa 20 gramos de una solu-

Recomendamos a todo buen Fumador, la:

Casa Partagás

CIGARROS HABANOS IMPORTADOS
CIGARROS ALGO BUENO Y
CAMELIA'S DE LA HABANA

Andes, 1332 bis — Miguel Sánchez

Manuel F. Santiago

Casa Fundada en 1921

Ramos Generales - Ventas por mayor y menor - Dirección telegráfica: "Mafrasan"

Agente General del Banco de Seguros del Estado. - Opera en toda clase de Seguros.

VIDA, INCENDIO, ACCIDENTES DEL TRABAJO, RESPONSABILIDAD CIVIL DE AUTOMOVILES, GRANIZO Y SEGUROS RURALES EN GENERAL

Agente del Instituto de Química Industrial y de los Combustibles y Lubricantes A. N. C. A . P.

Pueblo del Carmen
Depto. de DURAZNO

Pedro Miraballes

Almacén por Mayor y Menor

o

BARRACA DE ARTICULOS DE CONSTRUCCION Ltda.

Agente de:

Banco de Seguros del Estado

Shell Mex Uruguaya Ltd.
Nafta, kerosene, lubricantes

William Cooper & Nephesws Lt
Productos antisárnicos "Cooper"

o

LASCANO :: [Dpto. de ROCHA]

L. Olegario Menéndez (hijo)

COMERCIO EN RAMOS GENERALES

Agencias: BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO — ANCAP
Sarnífugos Cooper. — Implementos Agrícolas Massey-Harris

ESTACION DRABBLE — SAN MARTIN

Teléfono "La Unión"

ción en agua destilada al 20 %. Hay necesidad de un enema de 60 gramos de Cloral Hidratado, previo el tratamiento con salicilato.

CABALLOS "SENTIDOS" DEL RIÑON

Es muy general oír decir en el campo, y aún en las caballerizas grandes y en los studs, que un caballo está "sentido" del riñón, sin saberse determinar el porqué, ni el origen de la enfermedad, ni el tratamiento adecuado que debe darse al animal para mejorarlo.

Se habla de reumatismo y se dan friegas inadecuadas; se habla de tendones sentidos o salidos de su lugar y se dan masajes que a nada conducen.

El importante estudio que publicamos, obra del doctor en medicina veterinaria, Héctor Calac, aclara todas estas dudas y nos da el tratamiento justo para el caso; desde luego siempre que el animal tenga los mismos síntomas que él describe.

Se asigna vulgarmente con la expresión "sentidos del riñón", dice el doctor Héctor Calac, a aquellos yeguarizos que presentan como lesión característica un exceso de sensibilidad en la región del dorso y lomo, que se pone da manifiesto a la *presión o al peso. Es así que muchos animales se arquean o agachan al montarlos y al apretarles con el puño la región afectada, sobre todo arriba de los riñones, se defienden de la misma manera, como si intentaran substraerse de la causa que les motiva ese malestar o dolor.*

Hay animales que al ser presionados con los dedos en forma de pinza abierta, corriéndolos de adelante hacia atrás, desde el dorso hasta la grupa, acusan los mismos síntomas y los hay tan sensibles que basta apoyarles los dedos en el mismo lugar para que se desplacen hacia un lado; conviene, por supuesto descartar los que ante el simple roce de la uña reaccionan de idéntica manera, por ser muy cosquillosos, pero en éstos, al aumentar la presión no aumenta la sensibilidad, como ocurre en los "sentidos del riñón".

Definida la enfermedad y antes de entrar en materia, cabe recordar que en los caballos de carrera y en muchos de sus mestizos la región de los riñones es casi siempre un poco sensible,

sin que ello signifique que los podíamos incluir entre los "sentidos".

Las contracciones musculares intensas, esfuerzos, enfriamientos bruscos, lomo demasiado largo, el peso del jinete y su mala posición pueden constituir los puntos de partida de esta lesión. Y es precisamente ese sinnúmero de causas, entre las cuales va incluída la doma, lo que nos permite comprender que haya animales que son evidentemente "sentidos" desde potros.

Algunas de las causas enumeradas, cuando se producen en forma "prudencial", determinan procesos exclusivamente musculares, queriendo con ello establecer que: los animales que presentan los síntomas que hemos señalado, "pero nada más que esos síntomas", pese al hecho de llamárseles "sentidos del riñón", no tienen su enfermedad en los riñones, sino en las masas musculares que recubren la región del dorso y lomo.

En cambio, los verdaderamente enfermos de los riñones acusan trastornos completamente distintos al de los "sentidos" y hay casos, sobre todo en las calculosis, en que la enfermedad puede pasar inadvertida, o cuando tienen alojados parásitos en su interior, que se ven afectados de tal manera en su sistema nervioso que pueden aparentar ciertas formas de la locura furiosa y también la rabia; aún más, en las inflamaciones del riñón, en sus procesos supurativos y en las distintas nefritis, que el laboratorio confirma, puede faltar en absoluto el síntoma característico de los "sentidos" del riñón.

Por ello fué que subrayamos "pero nada más que esos síntomas", y al referirnos a las causas también subrayamos "prudencial". En efecto: el esfuerzo que determina la lesión de los músculos, si es excesivo, puede acarrear trastornos más profundos y graves, entorsis (estiramientos) de los ligamentos que unen las distintas vértebras o lesiones medulares; en ambos casos aparecen los otros síntomas, es decir, que nos apartamos de aquellos característicos y únicos "sentidos": sensibilidad con arqueo a la presión o al peso. Aparte de ello, en las lesiones precitadas la columna vertebral se mantiene rígida y el tren posterior se balancea durante la marcha tan intensamente que puede determinar la caída del animal, sobre todo en las vueltas muy cerradas. En estos casos la sensibilidad en la región de los riñones es muy grande; sin embargo, vemos que la enfermedad no

radica allí, confirmando nuestra idea de que aquellos animales que parecen muy "sentidos del riñón" tienen, por lo general, los riñones bien sanos y, en cambio, los realmente enfermos del riñón hay veces que ni siquiera pasan por "sentidos".

El reumatismo cuando ataca esos grupos musculares, podría simular la enfermedad que tratamos, pero es muy raro que el reuma permanezca así localizado sin afectar otros sitios de su preferencia y más raro aún que no dé sus momsntos de tregua.

Las intoxicaciones, sobre todo aquellas producidas por hongos microscópicos, podrían en el primer momento hacer pensar que los animales se encuentran "sentidos", pero hay, además, temblores, cólicos marcha vacilante estado de ansiedad; en fin, un cuadro grave que jamás encontramos en un "sentido".

En las enfermedades infecciosas: neumonía, tifoidea, encontraremos también sensibilidad y arqueo. Al pasar su gravedad no dejan rastros en las masas musculares, pese al hecho de que en la tifoidea los riñones quedan "sentidos".

Tratamiento. —

Nitrato de potasio, 5 gramos. Un papel; hacer 20 iguales.

Dar un papel por día disuelto en 5 litros de agua, guardando para más tarde la que deje de tomar el enfermo. El caso es dar los 5 gramos en las 24 horas, siendo preferible que no los ingiera de una sola vez.

A los diez días, es decir, después de haber dado un papel por día, se suspende la medicación por espacio de una semana (descanso) para administrar más adelante los que faltan, pero a razón de uno, día por medio.

Lo común es notar una gran mejoría al terminar la primera serie, pero si no la hubiera conviene ayudar la acción del nitrato aplicando en las partes sensibles un revulsivo (irritante), unas pinceladas de tintura de yodo, linimento Genour, o si no la fórmula que acompaña:

Alcohol 90º., 50 gramos; ácido acético, 50 gramos; bicloruro mercurio, 5 grs.; alumbre, 5 grs.

Aplíquese a cepillo. Si llegara a irritar mucho, lavar con agua y jabón a las 24 horas, si no, dejar que trabaje lentamente durante ocho días.

Aclaramos que se debe aplicar el revulsivo solamente en los casos en que no hubiera mejoría a los diez días de dar nitrato.

El nitrato de potasio es un medicamento barato, pero que requiere ciertas precauciones para pulverizarlo, pues es explosivo al roce, por lo que no se debe trabajar al mortero. (Se aclara ello por si algún lector lo adquiere con el propósito de fraccionarlo.

CALENDARIO PERMANENTE DE GESTACION

Las gallinas empollan en 19 a 24, por lo general en 21 días; las pavas en 26 o 29 días; las gansas, en 28 a 36 días; las patas, en 28 a 32 días; las palomas, en 17 a 19 días; el avestruz, en 56 días; el chajá, en 30 días.

	Principio de la preñez	FIN DE LA PREÑEZ							Principio de la preñez	FIN DE LA PREÑEZ					
		Potrancas 340 d.	Vacas 285 d.	Ovejas y cabras 154 d.	Chanchas 120 d.	Perras 63 d.	Gatas 58 d.			Potrancas 340 d.	Vacas 285 d.	Ovejas y cabras 154 d.	Chanchas 120 d	Perras 63 d.	Gatas 58 d.
Enero	1	6 Dic.	12 Oct.	8 Jun.	30 Abr.	4 Mzo.	25 Feb	Julio	1	9 Jun.	15 Abr.	5 Dic.	1 Nov.	5 Sep.	29 Ago
	6	11 —	17 —	8 —	5 Myo	9 —	2 Mzo.		10	14 —	20 —	10 —	6 —	10 —	3 Sep.
	11	16 —	23 —	13 —	10 —	14 —	7 —		15	19 —	25 —	15 —	11 —	15 —	8 —
	16	21 —	27 —	18 —	15 —	19 —	12 —		20	24 —	30 —	20 —	16 —	20 —	13 —
	21	26 —	1 Nov.	23 —	20 —	24 —	17 —		25	29 —	5 Myo	25 —	21 —	25 —	18 —
	26	31 —	6 —	28 —	25 —	29 —	22 —		30	4 Jul	10 —	30 —	26 —	30 —	23 —
Febrero	31	5 Ero.	11 —	3 Jul.	30 —	3 Abr.	27 —	Agosto	4	9 —	15 —	4 Ero	1 Dic.	5 Oct.	28 —
	5	10 —	16 —	8 —	3 Jun	8 —	1 Abr.		9	14 —	20 —	9 —	6 —	10 —	3 Oct.
	10	15 —	21 —	13 —	9 —	13 —	6 —		14	19 —	25 —	14 —	11 —	15 —	8 —
	15	20 —	26 —	18 —	14 —	18 —	11 —		19	24 —	30 —	19 —	16 —	20 —	13 —
	20	25 —	1 Dic.	23 —	19 —	23 —	16 —		24	29 —	4 Jun	24 —	21 —	25 —	18 —
	25	30 —	6 —	28 —	24 —	28 —	21 —		29	3 Ago.	9 —	29 —	26 —	30 —	23 —
Marzo	2	4 Feb.	11 —	2 Ago.	29 —	3 Myo	26 —	Septiembre	3	8 —	14 —	3 Feb.	31 —	4 Nov.	28 —
	7	9 —	16 —	7 —	4 Jul.	8 —	1 Myo		8	13 —	19 —	8 —	5 Ero.	9 —	2 Nov
	12	14 —	21 —	12 —	9 —	13 —	6 —		13	18 —	24 —	13 —	10 —	14 —	7 —
	17	19 —	26 —	17 —	14 —	18 —	11 —		18	23 —	29 —	18 —	15 —	19	12 —
	22	24 —	31 —	22 —	19 —	23 —	16 —		23	28 —	4 Jul	23 —	20 —	24 —	17 —
	27	1 Mzo.	5 Ero.	27 —	24 —	28 —	21 —		28	2 Sep.	9 —	28 —	25 —	29 —	22 —
Abril	1	6 —	10 —	1 Sep.	29 —	2 Jun	26 —	Octubre	3	7 —	14 —	5 Mzo.	30 —	4 Dic.	27 —
	6	11 —	15 —	6 —	3 Ago.	7 —	31 —		8	12 —	19 —	10 —	4 Feb.	9 —	2 Dic
	11	16 —	20 —	11 —	8 —	12 —	5 Jun.		13	17 —	24 —	15 —	9	14 —	7 —
	16	21 —	25 —	16 —	13 —	17 —	10 —		18	22 —	29 —	20 —	14 —	19 —	12 —
	21	26 —	30 —	21 —	18 —	22 —	15 —		23	27 —	3 Ago	25 —	19 —	24 —	17 —
	26	31 —	4 Feb	26 —	23 —	27 —	20 —		28	2 Oct.	8 —	30 —	24 —	29 —	22 —
Mayo	1	5 Abr.	9 —	1 Oct	28 —	2 Jul.	25 —	Noviembre	2	7 —	13 —	4 Abr.	1 Mzo	3 Ero.	27 —
	6	10 —	14 —	6 —	2 Sep	7 —	30 —		7	12 —	18 —	9 —	6 —	8 —	1 Ero.
	11	15 —	19 —	11 —	7 —	12 ·	5 Jul.		12	17 —	23 —	14 —	11 —	13 —	6 —
	16	20 —	24 —	16 —	12 —	17 —	10 —		17	22 —	28 —	19 —	16 —	18 —	11 —
	21	25 —	1 Mzo	21 —	17 —	22 —	15 —		22	27 —	2 Sep	24 —	21 —	23 —	16 —
	26	30 —	6 —	26 —	22 —	27 —	20 —		27	1 Nov.	7 —	29 —	26 ·	28 —	21 —
	31	5 Myo	11 —	31 —	27 —	1 Ago	25 —	Diciembre	2	6 —	12 —	4 Myo	31 —	2 Feb.	26 —
Junio	5	10 —	16 —	5 Nov.	2 Oct.	6 —	30 —		7	11 —	17 —	9 —	5 Abr.	7 —	31 —
	10	15 —	21 —	10 —	7 —	11 —	4 Ago.		12	16 —	22 —	14 —	10 —	12 —	5 Feb
	15	20 —	26 —	15 —	12 —	16 —	9 —		17	21 —	27 —	19 —	15 —	17 —	10 —
	20	25 —	31 —	20 —	17 —	21 —	14 —		22	26 —	2 Oct.	24 —	20 —	22 —	15 —
	25	30 —	5 Abr.	25 —	22 —	26 —	19 —		27	1 Dic.	7 —	29 —	25 —	27 —	20 —
	30	4 Jun.	10 —	30 —	27 —	31 —	24 —		31	5 —	12 —	2 Jun.	30 —	3 Mzo.	25 —

EN el famoso Arco del Triunfo de la Estrella, en París, están inscriptos los nombres de las principales victorias napoleónicas y de los 386 generales que tomaron parte en dichas batallas.

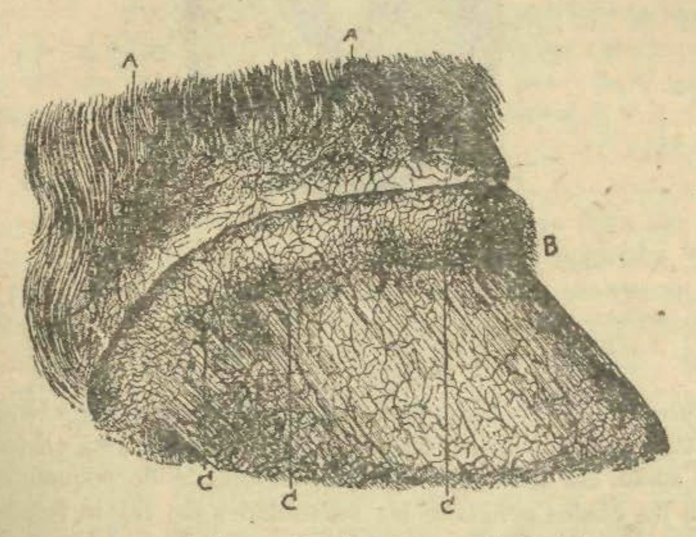
HA sido vendido hace poco el célebre violín Amati, que perteneció al rey de Francia Luis XIV, en la suma de 700 libras esterlinas.

Este remate tuvo efecto en la ciudad de Budapest.

Constitución del casco del caballo

El casco comprende la pared o tapa, la palma y la ranilla (candado). Es lo que vulgarmente se conoce por vaso del caballo.

Pared, tapa. — Parte del vaso visible cuando el pie asienta en el suelo. Es una ancha media luna de cuerno, análoga a la visera de un quepí, que cubre la cara anterior del pie y cuyas



A - — Piel — B - Corona — C- Rodete

extremidades terminan en punta, se repliegan por detrás y por dentro para encajar en la ranilla (candado), terminándose hacia su punta en forma que ha recibido el nombre de ángulos de inflexión.

La cara externa de la tapa o muralla o tapa o pared es lisa y está cubierta por un betún epidérmico, especie de barniz o periople. Su cara está recubierta de una multitud de hojas córneas blancas o querafilosas que se engranan con las hojas de la parte carnosa acanalada o podecilo. La tapa reconoce varias regiones:

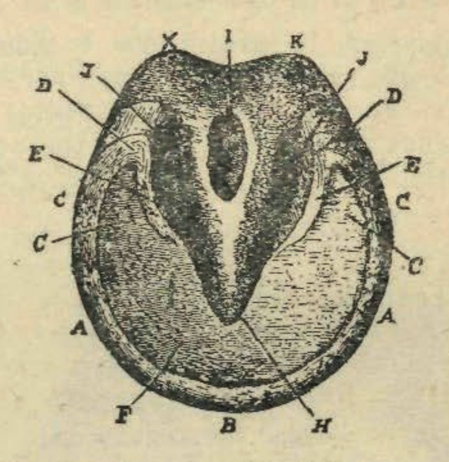
1ª Anterior, o de las lumbres o pinzas.

2ª Lateral, o de los hombros, o mamas.

3ª Posterior ,o de las cuartas partes, o cuartos.

4ª Los talones, que corresponden al punto en que la pared se dobla hacia adentro.

5ª Las barras, extremidades replegadas, colocadas debajo del pie entre la palma y la ranilla (o candado) a manera de arco.



A — Pared o muralla	F — Palma
C — Suela	G — Laguna mediana
D — Talones	H — Punta de la ranilla o candado
E — Barra	J — Laguna lateral

Palma. — Trozo de parte aplanada, de arriba abajo, que constituye la plantilla del casco. Su cara inferior está en contacto con el suelo. Su cara superior está acribillada de pequeños orificios en los cuales penetran las vellosidades del tejido felposo. Su borde externo está en contacto con el inferior de la tapa; su borde interno con las barras y forma un ángulo entrante en el cual está enclavada la ranilla o candado.

Ranilla o candado. — Es la cuña de sustancia córnea elástica, colocada entre las barras y la escotadura de la palma. Se dividen en puntas, cuerpos y ramas. Las dos ramas están separadas una de otra por un surco llamado laguna media, y de la barra por dos excavaciones denominadas lagunas laterales. Su cara superior está perforada por una multitud de pequeños orificios por los cuales penetran las vellosidades del tejido felposo.

EL primer diario alemán se imprimió hace 398 años.

EN Corea se ha construído un templo en homenaje a una piedra.

Amamantamiento y destete de los potrillos

Por AUGUSTO OPAZO (Ingeniero Agrónomo)

Como sistema de amamantamiento para los potrillos el mejor es el que se verifica en libertad, sobre todo poniendo a la madre en potreros de faldeos, con pasto nutritivo, aunque no muy crecido. En esas condiciones la yegua produce la leche necesaria para alimentar bien a su potrillo. No se necesita que la yegua esté en un potrero abundantísimo de pasto para asegurar una buena producción lechera. Basta un potrero en buen estado de pasto con brote tierno, nutritivo, para que la madre produzca bastante leche y críe bien a su potrillo.

La indicación de recomendar como lo mejor para las yeguas paridas los faldeos suaves con pasto tierno y nutritivo, que no *falta en la primavera, proviene de que así se proporciona el alimento* suficiente a la yegua para que tenga la leche necesaria para su hijo y al mismo tiempo en ese terreno enjuto, accidentado, se endurecen y se consolidan grandemente los cascos y miembros del potrillo, que está obligado a hacer un ejercicio de lo más benéfico para el porvenir del animal.Los músculos se desarrollan bien, los tendones duros y resistentes a las piedras, el pecho adquiere amplitud y, en general, se obtiene un buen desarrollo que da una gran resistencia al animal.

La yegua después del parto deberá dejársela sin trabajar unos veinte días a un mes, y en seguida se trabajará prudente*mente y sin cansarla mucho.*

Durante el primer tiempo del trabajo el potrillo deberá seguir a su madre, con lo cual hará siempre un ejercicio beneficioso. Más tarde se le podrá dejar en el potrero, pero convendría en todo caso que la separación no dure más de tres horas, para que el potrillo pueda mamar y no sufra entorpecimiento su crianza, cosa que fácilmente ocurre si no se practica un amamantamiento cuidadoso.

En todo caso, cuando la yegua trabaje se evitará que de

de mamar a su potrillo estando sudada, porque es exponer al potrillo a trastornos digestivos.

Según como se haga el amamantamiento, así será el resultado del caballo que se obtenga, de manera que es indispensable que sea hecho en las mejores condiciones para poder tener buenos productos.

A los seis u ocho meses llega el momento en que debe procederse a destetar los potrillos cuidando que los últimos días la madre pase separada del potrillo gran parte del día, para acostumbrarlo, sin violencia, a su nuevo régimen de vida.

Hecho el destete, se cuidará de separar los potrillos machos de las hembras, pues algunos ya son fecundos a esa edad.

Los potrillos separados se les pondrá en buenos potreros, de preferencia en terrenos algo accidentados, pero sin que tengan nada que pueda lastimarlos.

No debe prolongarse el amamantamiento a más de ocho meses, porque ya la leche de la yegua es pobre e insuficiente para nutrir al potrillo.

Los potrillos cuando pierdan su madre al nacer, y no haya otra yegua a la cual dárselos, se criarán artificialmente, dándoles en vez del calostro que necesitan leche de vaca mezclada con una tercera parte de agua hervida y con un poco de miel. En seguida se continuará con leche de vaca, mezclada con una tercera parte de agua hervida, y después de algunos días se puede cambiar el agua hervida por agua de cebada o de pan a la cual se le puede agregar miel o jarabe.

El amamantamiento artificial de los potrillos se ejecuta llevándolos a un rincón, donde se les inmoviliza, sujetándolos abrazados por el cuello. Otro hombre hunde el hocico en la leche preparada y tibia, de manera que quede sumergida hasta la comisura de los labios. En seguida se meten uno o dos dedos en el hocico, con lo que el potrillo principia a chupar y consume así la leche necesaria.

Los potrillos amamantados artificialmente no se crían nunca tan bien como con la yegua, de manera que en caso de pérdida de la madre hay que esforzarse para que otra yegua los adopte.

El porvenir de los caballares descansa en el amamantamiento, el que no debe descuidarse si se quiere tener buenos productos.

Las moscas y otros insectos molestos

Entre los insectos molestos y que, además suelen ser peligrosos por trasportar y propagar gérmenes infecciosos al hombre y a los animales, debe considerarse en primer lugar a las moscas, que por sus características constituyen una verdadera plaga.

La enorme multiplicación de las mismas se debe a que en la época del estío el desove o postura es muy grande, ya que varía de 45 a 400 huevos, alcanzando las moscas su desarrollo completo entre seis y diez días con máximo de semanas y meses si el tiempo es desfavorable. Esto explica las dificultades que representa poder exterminar eficazment este insecto molesto y perjudicial.

Existen diversos medios para combatir a las moscas, ya sea atacándolas en sus estados evolutivos o cuando han llegado a su grado completo de desarrollo En estas breves líneas recopilaré algunos de los medios y fórmulas que han dado resultados satisfactorios en el hogar y que, con una acción conjunta, permitiría por lo menos disminuir el número de estos huéspedes inoportunos; pero estos procedimientos, aplicados en el campo, donde las moscas se crían más fácilmente no resultarían del todo económicos y, por lo demás, es siempre difícil su exterminación.

De cualquier modo, combatiendo estos insectos en forma continuada e intensiva, se aliviarían en parte las molestias que ocasionan durante el verano.

Berlese, recomienda para la lucha contra la mosca en las zonas extensas la fórmula siguiente:

Melaza	90	kilogramos
Arsenito de sodio .	5 a 10	"
Agua	5 a 10	litros

Se prepara disolviendo el arsenito de sodio en agua hirviendo, mezclándola con la melaza. Al usarla, ésta melaza arsenical se diluye en la proporción de 20 a 30 por ciento de agua,

agregando, si se desea, un poco de leche o suero para hacerla más atrayente. Se rocía los lugares no accesibles a los animales domésticos ya que se trata de un jarabe venenoso colgando haces de paja o de ramas que se pulverizan, como también los árboles próximos a la casa de campo y en toda otra parte en que abunden estos insectos.

En las habitaciones, comedores, etc., se puede utilizar el formol comercial en solución al 10 o|o aunque para ellas se consideran dósis mortales en la proporción de 1 1|2 a 2 o|o; para ello es conveniente colocar esta disolución en recipientes de loza, preferentemente planos, añadiéndole unas gotas de leche, pues el olor del formol con la leche atrae a las moscas. Como sustancia no tóxica y que no desprende vapores molestos como el formol, puede reemplazársele con salicilato o silicato de soda al dos por ciento.

El empleo de sustancias pegajosas o líquidos no venenosos también tiene sus ventajas, especialmente éstos últimos por combatirse simultáneamente a los mosquitos, chinches, pulgas, etc.

Para preparar una sustancia pegajosa que se extiende sobre papeles o mejor sobre vidrios o mármoles y que una vez llenos de estos insectos se limpian con agua hirviendo y se las cubre nuevamente, se puede recurrir a la siguiente fórmula; disolver en aceite de castor o de linaza la resina denominada "cofonio" que se agrega en el aceite calentado a baño de María basta obtener una consistencia espesa desparramándola luego con un pincel en los medios indicados anteriormente.

Entre los líquidos, existen en el comercio con distintos nombres algunos productos muy eficaces, que se deben usar por medio de pulverizadores. Se puede preparar un líquido de ésta naturaleza mezclando las siguientes sustancias:

Petróleo	1 litro
Esencia de Wintergreen	30 gramos
Polvos de Bufach	50 "
Creosota	15 "

Entre otras, existen fórmulas más simples como esta:

Kerosene	100 gramos
Piretro	10 "
Bencina o eter	5 "

Se deja en maceración el piretro en el kerosen, agregándole la bencina o eter, aromatizándola con un 5 % de esencia de eucaliptus o bien:

Kerosen	500	"
Nafta	500	"
Esencia de trementina	150	"
Salicilato de metilo	150	"
Piretro	100	"

Se mezcla el kerosen y la nafta, incluyendo en maceración el piretro, y luego, agitando bien, se ponen los demás ingredientes con unos cinco gramos de ucaliptol para aromatizar.

Para combatir las moscas y los mosquitos basta con pulverizar las habitaciones, manteniéndolas luego cerradas un tiempo; contra las chinches se pincelan los elásticos de las camas y preferentemente los zócalos de los cuartos, ya que estos insectos habitan en los intersticios o agujeros más ocultos y por ello son difíciles de destruir.

Respecto a las pulgas, hay que tener presente que éstas saltan aproximadamente veinte centímetros; por lo tanto conviene mantener las colchas de las camas a una altura superior a la misma, evitando en esta forma que ellas suban.

Para combatirlas en las habitaciones, un procedimiento bueno es el siguiente; en los pisos de madera fregarlos con soluciones calientes de carbonato de soda; cuando se trata de pisos de tierra—que abundan en el campo—se desparraman de dos a tres kilogramos de naftalina en polvo, que se dejan durante 24 horas con las puertas cerradas; luego esos polvos pueden ser aprovechados nuevamente, barriéndolos y extendiéndolos en las otras habitaciones.

El olor a petróleo desagrada a las pulgas, hecho del cual puede sacarse provecho pincelando las paredes internas de las casillas de los perros y a éstos se les somete a baños con creolina, en la proporción del 20 por mil (una cucharada de sopa, de creolina, por cada litro de agua) dejando actuar ésta mezcla durante cinco minutos por lo menos.

A los gatos se les puede espolvorear con naftalina. Para estos pequeños animales domésticos es práctico utilizar, dando óptimos resultados, algunos productos en polvo que con diferentes

denominaciones existen en el comercio y que se aplican cuando están completamente secos.

Suelen estos insectos atacar a las aves, especialmente cuando en los gallineros duermen perros o gatos; en este caso es conveniente desparramar sal gruesa en el piso y regar luego, si es que no se prefiere antes la solución salina concentrada para aplicarla directamente y extenderla en los jardines circundantes.

¿Tiene garantía su Cajero?

Desgraciadamente, el caso de empleados infieles, suele ser frecuente.

En su comercio, en su industria, en su bufete de profesional. usted usa empleados que manejan sus dineros.

El cajero; el cobrador; el que lleva fondos al Banco; el que le rinde cuentas de cualquier orden, etc.,

¿Usted le ha exigido garantía?

¿Y por qué no se la exige?

Ya sabemos: unas veces porque se trata de un "viejo" empleado; otras veces porque se lo recomendaron muy bien (el que se lo recomendó, ¿lo garantiza?); otras veces, las más frecuentes, porque el empleado no tiene persona amiga para pedirle el "servicio" de que le "salga" de garantía.

Ahora no hay que pedir más ese servicio.

Ahora el Banco de Seguros tiene establecido el Seguro de Fidelidad para empleados que manejan fondos.

Por una pequeña prima anual, — que paga el empleado o usted mismo si así lo desea, — tiene una póliza que lo pone a cubierto de cualquier defraudación.

Si tiene empleados que manejan dineros de usted o de la Empresa a su cargo, no los tenga un día más sin la correspondiente garantía.

Así como tiene el seguro contra incendios, tenga "el seguro de la Caja"...

Suman ya millares, las pólizas de Fidelidad que el Banco de Seguros ha expedido a funcionarios públicos y empleados de toda clase de actividades comerciales e industriales.

TRES NOTAS DE INTERES

Acerca de la Tierra

El diámetro del eje de la tierra es de 12.573 kilómetros. La circunsferencia del Ecuador es de 40.092 kilómetros.

El 28 % del globo está cubierto de tierra o sea: una superficie de 141.951.271 *kilómetros.*

El 72 % de la superficie del globo está cubierto por agua, o sea: una extensión de 368.124.418 kilómetros.

El promedio de la altura de la tierra sobre el nivel del mar es de 743 metros.

El punto más alto de la tierra se encuentra en el monte Everest, Himalaya (India) cuya altura es de 8.839 metros.

El pico de la montaña más alta del continente americano es el de Aconcagua, situado en los Andes, entre Argentina y Chile. Su elevación es de 7.130 metros.

Características de algunos planetas

Saturno.—Dista del sol 1.500 millones de kilómetros. De la tierra, 1.350 y 1.650 millones de kilómetros respectivamente. Es 9 veces y media mayor. Demora veintinueve años y medio en dar vuelta alrededor del Sol, y 10 horas y 15 minutos sobre su eje. El día y la noche duran cinco horas. Es inhabitable, pues su atmósfera parece muy espesa. Se distingue por el triple anillo formado por infinidad de partículas. Cuenta con diez satélites, el mayor de los cuales es Titán, con un diámetro de 4.020 kilómetros.

Marte.—Dista del Sol 228 millones de kilómetros y de nosotros 78 y 278 millones de kilómetros respectivamente. Su masa es un 1.15 de la Tierra y la temperatura en la superficie muy inferior a la terrestre. Demora 687 días en su viaje alrededor del Sol. El día y la noche son casi los mismos que los nuestros. La atmósfera parece ser pura, baja la presión y en consecuencia, apta para la vida. Las regiones grisáceas parecen estar cubiertas por vegetación y las rojizas por desiertos. Aparecen canales y tiene dos pequeños satélites.

La Tierra.—Está separada del Sol por una distancia de 149.500.000 kilómetros. El diámetro es de 12.732 kilómetros. Su volúmen llega a 1.083.260 millones de kilómetros cúbicos. *Expresada en kilogramos* esta masa daría una cifra igual a 61 seguido de veintitres ceros. La densidad es 5.5. La temperatura en la superficie y sobre las regiones del Sahara es de 52 grados sobre cero y de 72 bajo cero, en Verkhoiansk, Siberia. Sus montañas más altas son las del Himalaya, con 8.839 metros. La traslación alrededor del Sol dura 365 días, 5 horas y 48 minutos. Gira sobre su eje en 23 horas y 56 minutos.

Mercurio.—Está alejado del Sol 58 millones de kilómetros. De la tierra está 92 y 208 millones en la máxima y mínima aproximación. Su diámetro es de 37 centímetros del de la Tierra y su volúmen la 23.a de la misma. Su masa es un vigésimo de la de nuestro planeta. En su superficie hay una temperatura estimada en 200 grados sobre cero. Tiene mon-

tañas de 4.000 y 5.000 metros. La traslación alrededor del Sol dura 88 días. No se ha precisado la duración de sus días y sus noches. La atmósfera ha de ser muy rarificada, en el caso de existir. Inhabitable para los humanos. Posee fases como la luna y carece de satélites.

Venus.—Dista del Sol 108 millones de kilómetros y de la Tierra 42 y 258 millones respectivamente. Su diámetro es 96 centímetros del de la Tierra y su volúmen es de nueve décimas partes. La temperatura es cuatro veces superior a la de nuestro planeta. Se traslada alrededor del Sol en 225 días. Se ha de encontrar verosimilmente en el mismo estado que la Tierra en la era primitiva.

Neptuno.—Dista del Sol 4.500 millones de kilómetros. De la Tierra 4.350 y 4.650 respectivamente. Su diámetro es cuatro veces y media el de nuestro planeta: el volúmen, 78 veces más. Demora 165 en su gira en torno al Sol. La atmósfera es muy espesa. Fué descubierto con la ayuda de cálculos, en 1846, por Le Verrier.

El microbio de la tuberculosis elabora venenos

El microbio de la tuberculosis elabora en el cuerpo humano gran diversidad de venenos. Tres de éstos consisten en substancias particularmente tóxicas, que son las que en realidad producen la enfermedad. Y una de las substancias que elabora le es indispensable a ese microbio para su propia existencia, por cuanto es precisamente la que le permite respirar. Tales son las conclusiones a que se ha llegado en la investigación científica.

Abrígase la esperanza de que el descubrimiento de que se trata venga a ser una de las más poderosas armas con que ya se cuenta para combatir a la terrible enfermedad, por cuanto ahora se echarán los hombre de ciencia en busca de una o más substancias que neutralicen los venenos que dicho microbio produce, y otras que neutralicen asimismo la que le sirve de aire, de manera que se asfixie.

Nueve años hace que el doctor R. J. Anderson, catedrático de la Universidad de Yale, ha venido realizando experimentos que tienen por objeto el aislar las diversas substancias químicas que el bacilo de la tuberculosis genera, y ha logrado ya aislar 170 de ellas, de las cuales era antes totalmente desconocida la tercera parte, poco más o menos.

Entrevistado hace poco el doctor Anderson, mostró en unos tubos de ensayos las substancias que ha aislado, extrayéndolas de cierto líquido nutritivo en que conserva vivos a los microbios. Las substancias de que se trata ofrecen una variedad sorprendente de colores y formas, y para elaborar esas y las que no se han podido aislar aún, que se calcula sean unas 300 por lo menos, se requiere el bacilo más una sencillísima mezcla de glicerina, agua y unas cuantas sales minerales, de donde resulta que esos microbios son *unos químicos maravillosos...*

De las 170 substancias químicas que se han aislado sólo tres —según ha podido descubrirse hasta ahora— producen en el cuerpo humano los síntomas de la enfermedad. Consisten esas tres substancias en un ácido, un azúcar y una proteína venenosos, siendo la más eficaz o perniciosa de las tres el ácido, el cual por

si solo produce en el cuerpo los tubérculos de donde toma su nombre *la enfermedad, si bien las otras dos* substancias contribuyen en no pequeña escala al estado morboso.

En cuanto a la substancia que el mismo microbio elabora —cierto cristal amarillo— y que le sirve de *oxígeno, por decirlo así, por ser lo* que le permite respirar, la están produciendo ya sintéticamente los químicos de la Universidad antes citada.

¿De dónde proviene el alfabeto?

Nadie sabe a ciencia cierta de dónde proviene el alfabeto, puesto que él se ha ido formando poco a poco y muy lentamente, así como van creciendo *los niños y como se va formando todo lo grande y lo bueno que hay en el* mundo. Sin embargo, sabemos perfectamente que ningún sabio se ha sentado un día a su mesa de trabajo para componer el alfabeto, y sabemos también que el alfabeto ha comenzado bajo la forma de dibujos. De la misma manera que el niño, que se da cuenta de las cosas, las lee por medio de imágines mucho antes de saber leer las letras, los hombres han comenzado por leer y escribir por medio de dibujos. Después, poco a poco, estos dibujos se han ido simplificando hasta el momento en que han podido ser utilizados en todas las circunstancias y para todas las necesidades, como lo hacemos ahora con las letras. Sabemos perfectamente bien que al comienzo, la letra O representaba un ojo y que, gradualmente, los hombres han simplificado el dibujo, hasta llegar a nuestro signo actual O. Del mismo modo sabemos qu een su origen la letra I representaba a un hombre de pie, y *mucha gente asegura que la letra A representaba antes una casa: es muy* probable, sin embargo, que la A mayúscula haya representado también una pirámide.

Hace muchos siglos, los habitantes de Egipto utilizaron las dos maneras de escribir. Los padres eran fieles a la antigua manera, que procedía de dibujos. Se la llamaba la escritura sagrada. Pero la gente común se servía de otra manera de escribir, más reciente, y en la cual los dibujos se transformaban en letras. Hasta no hace mucho tiempo, los hombres buscaron en vano descifrar las escrituras sagradas de Egipto, pero no desmayaron en su intento: un día, por fin, descubrieron una piedra maravillosa, sobre la cual *una misma cosa* se *hallaba escrita* tres veces. *La primera vez en dibujos,* la segunda en letras y la tercera en letras también y fué así que los hombres hallaron la clave del afabeto en dibujos que llamamos jeroglíficos.

AUNQUE parezca realmente sorprendente, Margarita de Navarra, que se jactaba de poseer unas manos preciosas, de piel tersa, suavísima, declaraba siempre que las lavaba *sólo cada ocho días.*

EL día dura en Islandia tres meses y medio.

LA violeta es la flor de la familia de los Bonaparte y el clavel la de los Estuardo.

¿Puede haber responsabilidad criminal, no sólo en el conductor, sinó también en el mecánico y propietario?

Novedoso fallo de un juez argentino

Un juez argentino, el doctor Lamarque, ha dictado una interesante resolución en un sumario instruído a raíz de un grave accidente de tráfico ocurrido en Buenos Aires. Sentando la tesis de que es tan responsable criminalmente como el chófer el encargado de vigilar el funcionamiento del vehículo, como el dueño o el empresario que obliga al conductor a salir con el coche en malas condiciones, ha decretado la prisión preventiva de un mecánico. Damos la información a simple título ilustrativo.

He aquí lo que informa un diario argentino:

EL ACCIDENTE

El día 26 de Febrero del corriente año, como a las seis y veinte, circulaba por la avenida del Trabajo hacia el Oeste, el camión de propiedad de la empresa de pavimentación de Juan Bassoaguirre, conducido por el chófer Francisco Ponce, y en circunstancias en que el vehículo llegaba a la esquina de la calle Lautaro, perdió el dominio de su dirección, y a raíz de ello dió un violento viraje, volcándose. A consecuencia del accidente resultó un muerto y veintitrés heridos, obreros todos que viajaban en el camión dirigiéndose a las obras de pavimentación de la Avenida Roca y Escalada.

El proceso instruído con motivo de este accidente se radicó ante el juzgado de instrucción a cargo del doctor Lamarque.

El chófer Ponce manifestó en su declaración indagatoria que el accidente tuvo por causal exclusiva la rotura de la dirección del vehículo, como consecuencia de su mal estado de conser-

vación y desgaste excesivo, circunstancia que conocía con anterioridad al hecho, y que hizo presente a su capataz Pellegrini Rojas, mecánico de la empresa, encargado de la reparación, conservación y cuidado de los rodados de ésta, quien a su pedido, unos días antes del suceso, habría efectuado un ajuste de la dirección, utilizando como suplemento para ello un trozo de hojalata. Como en esa forma no había quedado satisfactoriamente reparada la dirección y dado el peligro que ello implicaba, pidió a Pellegrini Rojas que lo relevara de la tarea de conducir ese camión, no obstante lo cual él mismo le ordenó transportar en el vehículo a obreros de la empresa hasta el lugar de las obras, como lo hacía al ocurrir el hecho.

PROCESAN AL MECANICO

Ante la manifestación del conductor Ponce, fué también sometido a proceso el mecánico Pellegrini Rojas. Al prestar declaración indagatoria negó que hubiera obligado al chófer a conducir el vehículo, pero reconoció que seis días antes de ocurrir el hecho revisó por propia inciativa la dirección del rodado comprobando que el brazo de comando de la misma se encontraba flojo en su unión con el cono de la punta del eje de la rueda, para lo cual, como la tuerca respectiva no lograra el ajuste a raíz del desgaste de la pieza, colocó a modo de suplemento un trozo de hojalata sobre dicho cono, con cuyo arreglo la dirección quedó perfectamente ajustada.

CULPA O IMPERICIA

Al dictar resolución en este proceso, considera el doctor Lamarque que está probado que días antes del suceso ya corrían rumores entre los obreros de la empresa, de que el camión de referencia se hallaba en malas condiciones de funcionamiento, por lo que es innegable que en tales condiciones Pellegrini Rojas aparece incurriendo en culpa por imprudencia e impericia en su oficio de mecánico, violando las obligaciones inherentes a su empleo, que eran mantener en servicio los rodados de la empresa, repararlos y dirigir a todo el personal de chóferes.

Luego de indicar que la culpabilidad del conductor Ponce

radicaría sólo en haberse hecho cargo del vehículo con conocimiento previo de su deficiencia, considera que, en cambio, Rojas fué precisamente quien incurrió en una conducta positivamente culpable por impericia primero, y luego por negligencia e imprudencia, pudiendo por tanto decirse que así llegó a causar en forma indirecta, aunque meditada en el tiempo, la muerte y lesiones que motivan el sumario.

ACTOS ANTISOCIALES

Dice después en la resolución dictada, que ante la posibilidad de que el vehículo quedara sin dominio en su dirección, por excesivo desgaste, no puede dudarse de que la catástrofe era posible y elementalmnte previsible, y casi fatal por el hecho de lanzarlo al torrente del tránsito de la ciudad, tanto más si se tiene en cuenta que en el mismo debían transportarse a obreros de la empresa, por lo que la temibilidad demostrada en autos por parte de Pellegrini Rojas es manifiesta.

"La *creciente subdivisión y especialización* de las actividades humanas en la sociedad moderna, —expresa en su auto el *juez doctor Lamarque luego de citar la opinión de varios tra*tadistas sobre delitos culposos—, hace cada vez más complejos *estos delitos, que evolucionan francamente del sentido individual* al colectivo; de ahí que los medios defensivos de la sociedad de*ban adecuarse a las nuevas modalidades y circunstancias.*"

"El grado cuantitativo que estos actos antisociales han llegado a alcanzar entre nosotros hace que se experimente ya, para una mejor política criminal, la necesidad de aumentar las penalidades de los artículos 84 y 94 del Código Penal".

"Pero es que además de la multiplicidad creciente de esos hechos —considera a continuación en su auto el juez doctor Lamarque— se observa a diario la complicidad de que hablamos en lo que respecta a los factores determinantes de los siniestros. Harto frecuente es el caso del vehículo automóvil de transporte de pasajeros, que por excesivo desgaste de sus partes mecánicas, pierde su dirección ante el más mínimo obstáculo, produciendo múltiples víctimas, y en ellos se percibe fácilmente que la temibilidad que revela el empresario que no hizo reparar oportunamente el vehículo, o el mecánico o jefe de taller que

Sr. Automovilista:

- Ajuste sus frenos
- Modere la velocidad
- Respete las Ordenanzas

pero...

ASEGURE SU AUTOMOVIL

- Responsabilidad civil
- Daño propio
- Incendio
- Accidente del chauffeur
- Robo

Todo en **una sola póliza** del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

autorizó su salida, es mayor que la de los conductores asalariados, cuya sola tarea es guiar los rodados mientras están prácticamente en condiciones de desplazarse, sea cual fuere el estado de su dirección y frenos, con riesgo de ser reemplazados si se negaran a ello, quedándose sin trabajo".

DEFENSA DE LA SOCIEDAD

Considera por último en su auto el juez doctor Lamarque que hoy más que nunca, ante la creciente gravedad y peligro que estos hechos ofrecen, en defensa de la sociedad, y dentro de los medios legales en vigor, es necesario rastrear las causas que en forma inmediata o mediata llegan a causar daños en el cuerpo o en la salud de los transeúntes o pasajeros, para hacer gravitar la sanción correspondiente sobre aquellas personas que por actos de imprudencia, impericia o negligencia, han contribuído a ello. La complicidad o coparticipación en materia de delitos culposos es admitida en forma casi unánime por la doctrina, a condición de que la relación de causalidad entre el acto culpable y efecto sea directa, y que éste último haya sido previsible.

PRISION PREVENTIVA

Luego de citar la opinión de varios autores y tratadistas al *respecto, indica que en el caso de autos se advierte que en la* conjunción de los actos del mecánico Pellegrini Rojas y del chofer Ponce, el elemento psicológico exigible para configurar la coparticipación, está representado por el común conocimiento de las deficiencias que representaba el vehículo y en librarlo ambos al servicio de transportar obreros, el uno ordenándolo y el otro llevándolo a efecto, "revelándose así un concierto tácito que, aunque sin intención —como es de esencia en los delitos culposos— ocasiona en forma elementalmente previsible y casi inminente el hecho de autos, con los graves resultados conocidos".

El doctor Lamarque resolvió decretar la prisión preventiva del mecánico Pellegrini Rojas, por considerarlo culpable en *los delitos de homicidio y lesiones por imprudencia, trabando* embargo sobre sus bienes hasta cubrir la suma de 10.000 pesos.

En Nueva York está dando buen resultado el nuevo Código de Tránsito de Automóviles

AUMENTO EN LA SEGURIDAD DEL PEATON

Desde hacía mucho tiempo venía discutiéndose en Nueva York el tema de la necesidad de que las autoridades municipales dictaran ordenanzas más severas que las que rigieron durante muchos años para el tránsito de vehículos en general y sobre todo de los que representan la casi totalidad o sean los automóviles. Esas polémicas cristalizaron por fin bajo la forma de un nuevo código del tránsito, que recientemente fué promulgado y que ya se halla en vigor con buenos resultados desde todo punto de vista. Una infracción que en la actualidad cometa cualquier automovilista recibe penas mucho más severas que con el sistema anterior.

En la nueva lista de multas hay límites fijos; pero también vemos muchos otros que establecen un máximo de pena que muy raras veces se aplica. Sin embargo, se ha modificado totalmente el concepto en el nuevo sistema de castigar las diversas infracciones. Por ejemplo, el hecho de doblar en una bocacalle cuando está encendida la luz roja—hecho que anteriormente no se consideraba como infracción—constituye ahora una falta tan grave que quien la cometa puede verse obligado a pagar la multa más eleveda de toda la lista. Se ha tomado esa medida con miras a proteger hasta el máximo posible al peatón contra los peligros derivados del manejo del automóvil. Por otra parte, algunas de las multas parecen ser excesivamente reducidas en comparación con la gravedad de la infracción cometida. Tal es el caso en que un conductor no deje vía libre a un carro de bomberos. La multa se eleva apenas a dos dólares, y si los automovilistas comienzan a hacer caso omiso de la ordenanza, pueden resultar graves perjuicios para mucha gente. El avanzar de contramano en una calle cuyo tránsito se ha establecido en un solo sentido, también constituye una infracción que se castiga con una multa de dos dólares, a pesar de que hay sobradas prue-

bas de que ese hábito tan pernicioso ha provocado infinidad de choques. Más aún, el automóvil que marcha de contra-mano constituye un gran peligro para los peatones que se creen seguros en las calles con sólo mirar si vienen vehículos en un sentido determinado.

He aquí una lista de algunas de las principales multas que establece la ordenanza que recientemente entró en vigor:

		Dólares
Por doblar en una bocacalle cuando está prendida la luz roja (salvo que así lo indique el vigilante o una señal determinada)	hasta	100
Por avanzar antes de que se prenda la luz verde ..	"	25
Por salir de la línea que se sigue mientras avanzan otros vehículos	"	100
Por entrar o salir de la corriente del tránsito establecido	"	100
Por avanzar de contramano en una curva cerrada	"	100
Por avanzar de contramano en una pendiente	"	100
Por correr a más de 40 kilómetros por hora (salvo que lo autorizara alguna señal)	De 5 a	100
Por doblar una esquina a más de 16 kilóm. por H.	De 5 a	100
Por no tener frenos regulados	Hasta	25
Por avanzar hasta menos de 2.5 mts. de un tranvía que esté detenido	"	25
Por no hacer la señal antes de avanzar o virar	"	2
Por no ceder paso	"	2
Por asirse a un vehículo en movimiento	"	25
Por tocar la bocina (salvo como advertencia de peligro)	"	1
Por prender los faros en la ciudad	"	2
Por conducir un vehículo que despida humo	"	1
Por avanzar marcha atrás en una bocacalle	"	25
Por pedirle a un conductor que lo lleve en su automóvil	"	25
Por ofrecerle algo en venta a una persona que va conduciendo	"	25
Por tener la visión obstruída en el coche	"	2
Por avanzar en una calle en la que esté cortado el tránsito	"	2
Por no darle paso a un coche de bomberos	"	2

Por marchar de contramano en una calle de una sola mano	"	2
Por no darle paso a los peatones	"	2
Por no tener limpias las chapas del automóvil	"	1
Por no llevar limpia-parabrisas de los oficialmente aceptados	"	1

El seguro del auto, no es un lujo; es un lujo, el auto sin seguro

Cuesta siempre más de dos mil pesos, cualquier automóvil moderno.

Usted se lo compra. No es improbable que lo compre a costa de pequeños sacrificios sumados o,—peor aún—que lo compre a pagar a plazos.

Ya tiene el auto valioso. Y lo lanza a la circulación.

Usted puede chocar.

Chocando, causa daños a otro y a su propio coche.

Usted puede tener la fatalidad de arrollar alguna persona.

Por experto conductor que sea, pueden chocarle su auto.

Se le puede incendiar.

Se lo pueden robar.

Usted mismo puede ser lesionado.

Todos estos riesgos son perfectamente conocidos y, desgraciadamente, ocurren con gran frecuencia. Todos estos riesgos, —o cualquiera de ellos—, originan trastornos, gastos, indemnizaciones, cuando nó la pérdida del coche.

¿Cómo ponerse a cubierto de todo ello?

Asegurando su automóvil contra todos esos riesgos, en una sola póliza —"Seguro Completo"— de las que expide centenares por semana el Banco de Seguros del Estado.

Con unos pocos pesos mensuales (cuatro o cinco), usted queda a cubierto de todas esas contingencias.

El seguro del auto, en tales condiciones, no es un lujo. Es una necesidad imprescindible.

En cambio es un lujo carísimo, gastarse miles de pesos en un auto y largarlo a las mil contingencias del tráfico, sin seguro.

Piénselo; y no circule ni un día más, sin el respaldo de una Póliza Completa.

AUTOMOVILES **GRAHAM** modelos con Supercharger

COJINETES **R. I. V.** de rodillos y bolillas, para máquinas y automóviles

CHASSIS Y CAMIONES **VOLVO** a nafta y a gas-oil fabricados en Suecia

PRODUCTOS **THERMOID** cintas de frenos, discos de embrague, correas de ventiladores, etc., etc.

PRODUCTOS **KING QUALITY** pistones, aros, pernos, válvulas y repuestos en general.

¡¡y ahora también!!

TRACTORES **GRAHAM** muy económicos

fabricados por la famosa:

Graham - Paige Motors Corporation

◆

POR MAS DETALLES:

FRUGONI Hermanos

1008 - CALLE GALICIA - 1030

Teléf.: 8 22 00

Los coches nuevos requieren una atención muy cuidadosa

Los coches nuevos requieren una serie de cuidados especiales que todo propietario debe observar escrupulosamente si desea obtener de aquellos buenos resultados. Es cierto que los automóviles actuales se construyen de tal manera que ha disminuído en mucho la preocupación que causaban hace diez años, puesto que debían ser tratados en los primeros kilómetros con mayores cuidados. Sin embargo, hay una serie de requisitos que, de observarse, permitirán obtener resultados sorprendentes y que explican, muchas veces, las diferencias que existe entre dos coches del mismo año y kilometraje y que sin embargo uno de ellos rinde más por litro de nafta, es más suave y más veloz.

La cuestión de la velocidad es uno de los puntos más importantes, y no son los 60 kilómetros máximos que pueden desarrollarse durante los primeros 800, los que deben cuidarse, sino la forma de llegar a ellos. En efecto: una vez embalado el automóvil, esa velocidad es lo suficientemente desahogada como para no perjudicar al motor, pero debe prestarse atención, en cambio, para no acelerar demasiado bruscamente para llegar a ella.

Los consejos siguientes ampliarán lo expuesto:

1.o Asegurarse de que el carter contiene el nivel de aceite y que éste es de buena calidad y liviano.
2.o Arranque con cuidado sin aceleraciones bruscas.
3.o Espere que el motor se caliente antes de acelerar.
4.o No corra a más de 60 kilómetros por hora durante los primeros 800 kilómetros.
5.o Cambíe el aceite de motor a los 800 kilómetros.
6.o No pase de los 85 kilómetros durante los 1.500 kilómetros siguientes.
7.o Después de los 2.400 kilómetros el motor se halla en condiciones de marchar a velocidades elevadas. Sin embargo, prepárelo corriendo trechos cortos de 95 a 100 kilómetros y vaya aumentando la velocidad paralelamente con kilómetros recorridos.
8.o Nunca corra a altas velocidades con el motor frío.

La velocidad y el espacio para frenar un automóvil

Es esencial para todo automovilista conocer el espacio aproximado en que puede detener completamente el automóvil por medio de la acción de los frenos.

Fácil es comprobar que muchos automovilistas desconocen en absoluto el espacio indispensable para frenar marchando a una velocidad determinada.

Constantemente se oye afirmar que se puede detener un automóvil, corriendo a 60 kilómetros por hora, en un espacio correspondiente a su

largo. Frenos perfectamente regulados y poderosos necesitan, por lo general, para detener del todo un automóvil corriendo a esa velocidad, 15 metros por lo menos.

Presentamos aquí un método simple que permite calcular rápidamente y de memoria la distancia en que se puede detener un coche con frenos de buena calidad, bien regulados, con neumáticos en buen estado y en pavimento seco y con un coeficiente regular de adherencia.

Conocida la marcha del automóvil, se reduce el kilometraje a miriámetros por hora, esta cifra se eleva al cuadrado o sea, se multiplica por sí misma: la mitad de éste resultado son los metros en que puede frenar un coche.

Un ejemplo aclarará lo expresado: supongamos un automóvil corriendo a 60 kilómetros por hora. Esta cifra equivale a 6 miriámetros que multiplicados por sí mismos dan 36 y la mitad de éste resultado es la cantidad de metros que se necesitan para frenar un automóvil. Tenemos entonces que a una velocidad de 100 kilómetros por hora, necesitamos 50 metros para frenar y de 120 kilómetros una distancia de 72 metros.

Para conducir automóviles económicamente

Si hay un tema trillado, es el del consumo de nafta de los automóviles. Es difícil que se encuentren dos propietarios de coches y no se pregunten mutuamente cuanto rinden sus automóviles con veinte litros. Y es frecuente, también, que de dos vehículos de la misma marca y modelo, y el mismo uso, el propietario de uno de ellos obtenga más kilometraje por litro.

Y ello tiene su explicación: aparte del cuidado que se presta al motor en lo que respecta a su afinación, media otro factor importante representado por su conductor y su manera de conducir.

La observación de las reglas que a continuación se detallan ayudarán a los conductores a dirigir sus vehículos con el máximo de economía, observando estrictamente aún las que parezcan pueriles.

1.o Ponga el motor en marcha rápidamente. Mientras gira sin funcionar desperdicia nafta.

2 o Use correctamente el pedal del acelerador. No dé al motor más mezcla de la que necesita.

3.o Caliente el motor sin hacerlo girar a excesiva velocidad.

4.o Use la tercera lo más que pueda, sin que por ello el motor tenga que trabajar con exceso. No acelere fuerte en primera o en segunda.

5.o Conduzca a una velocidad uniforme que no pase de los 70 kilómetros.

6.o Retire el pie del acelerador y deje que el coche siga con el impulso adquirido hasta el lugar en que se desea parar.

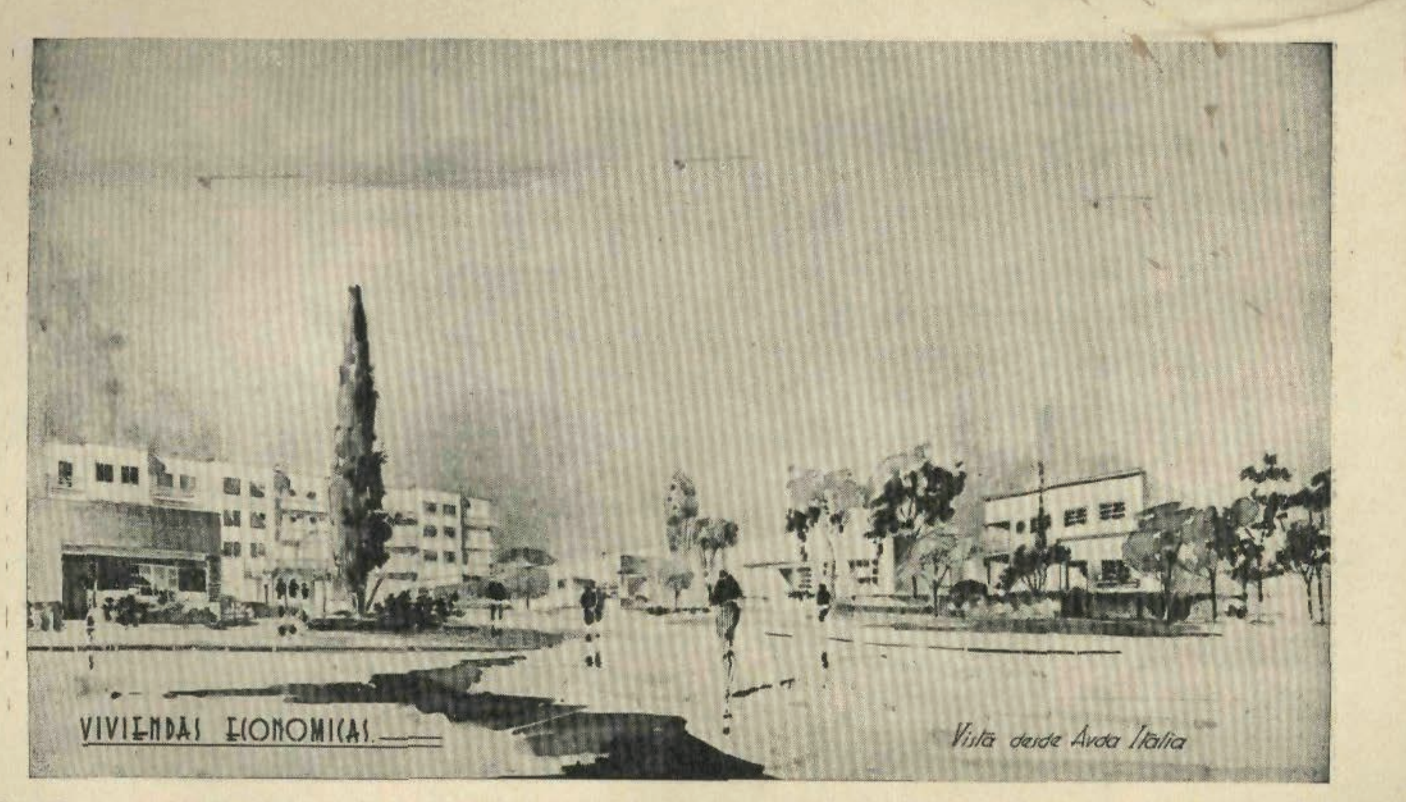
7.o Evite que las zapatas de los frenos rocen en los tambores.

8.o No llene el depósito de la nafta a tal punto que se derrame.

9.o Mantenga los neumáticos a la presión indicada.

10.o Procure que el acumulador se halle cargado, de manera que permita que el motor arranque con rapidez.

11.o Mantenga el radiador lleno de agua para impedir que la temperatura se eleve más de lo normal.



Las Reservas del Banco no salen del país. Con ellas la Institución levanta grandes edificios o forma barrios enteros que embellecen la ciudad; que dan trabajo a todas las ramas de la construcción y mejoran el confort de las viviendas. — Perspectiva de cuarenta casas económicas que el Banco construirá en 1938, sobre la Avenida Italia entre Comercio y 2.a 18 de Julio

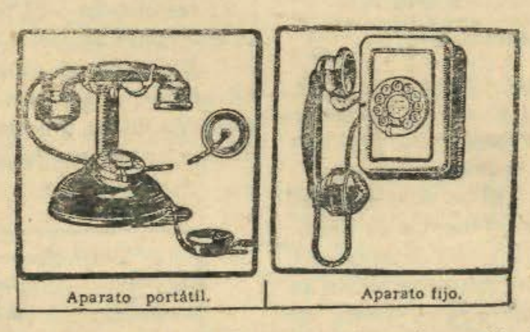
Cómo funciona el teléfono automático

Con el fin de evitar los períodos de espera y las faltas que se producen por la intervención de las telefonistas entre dos abonados, se ha ideado confiar las operaciones que necesita el enlace entre quien llama y el llamado, a un mecanismo que funciona de un modo automático. La instalación comprende: los aparatos de los abonados, un conmutador auto-mecánico y una línea que establece la unión entre los diversos aparatos

EL APARATO DEL ABONADO QUE LLAMA

El aparato telefónico montado en una red automática, se distingue por la presencia de un cuadrante de llamada puesto en el zócalo del aparato. Este cuadrante tiene diez agujeros, con los números respectivos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 0. Da vueltas sobre un eje que forma quicio en el centro y está adherido a un tope de parada, por un resorte espiral. Así que el abonado descuelga el receptor, el gancho se levanta y la corriente recorre inmediatamente la línea, cerrando un circunito compuesto de una pequeña palanca interruptora accionada por el cuadrante. Por medio del cuadrante, el abonado compone entonces el número del teléfono con el que quiere comunicar.

Tomemos como ejemplo "Editorial Bailly-Bailliére", número 50210. Habrá que indicar sucesivamente los cinco números. Para señalar los números, se descuelga el receptor, se mete el dedo en el agujero correspondiente del cuadrante, y se hace girar éste como las agujas de un reloj hasta el tope de parada. Cada vez que se saca el dedo el cuadrante vuelve automáticamente a su posición normal por la acción del resorte. Interiormente va provisto de una serie de pequeños dientes, que durante la vuelta a la posición "descanso" accionan sobre la palanca interruptora.


Aparato portátil. | Aparato fijo.

De este modo se producen en la línea tantas interrupciones de corriente como dientes actúan en la palanca. Debido a estas llamadas consecutivas, los aparatos del conmutador automático funcionará en el acto.

EL CONMUTADOR AUTOMATICO

En la oficina central automática con la que está relacionado el abona-

do que pide comunicación, están montados en serie paralela un aparato selector, un combinador y un registrador que termina en un primer selector y después en un selec-

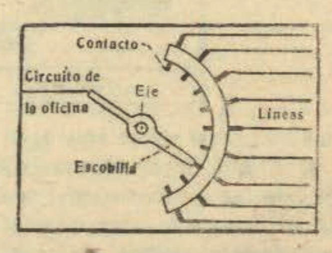
Para llamar, por ejemplo, a Casa Editorial Bailly-Bailliere número 50210, descolgar el receptor, ponerlo al oído, y al percibir el zumbido de contacto, meter sucesivamente el dedo índice en el agujero de cada cifra, haciéndole girar hasta el tope, **soltándolo después.**

tor segundo; este último, con el objeto de escoger el enlace necesario para comunicar con la oficina con la que se desea hablar.

El selector. — El selector establece la conexión entre una de las líneas que sirve y el circuito interior del conmutador automático por medio de una escobilla que gira alrededor de un eje. Hace sucesivamente contacto con los espigones que terminan las líneas de los abonados con los que se desea hablar. Cada selector de línea está al servicio de los abonados. El movimiento de rotación es transmitido al selector por un embrague de engranaje flexible, esencialmente compuesto de un disco dentado muy flexible, que puede accionar con una pequeña rueda dentada, montada en un eje motor, en rotación contínua. Cuando el selector de línea no debe moverse, es decir, cuando no llama ningún abonado, o cuando está hablando uno de los abonados, el disco flexible doblado hacia abajo, se detiene en un tope. Así que una corriente atraviesa un electroimán es atraído su núcleo que hace engranar el disco flexible con la rueda dentada, y el portaescobilla entra en un movimiento de rotación todo el tiempo que el electroimán está excitado por la corriente, corriente que se determina en el momento que un abonado ha descolgado el receptor de su aparato.

Cuando el selector de línea, durante su rotación, establece contacto con la línea que llama, la corriente se corta en el electroimán y cesa el movimiento; maniobra análoga a la del telefonista que mueve una palanca así que se ilumina la lámpara del número que pide comunicación.

El registrador.—El registrador está encargado de recibir las impulsiones que emite el disco de llamada del abonado; toma nota y regula la ejecución de las órdenes. No bien recibe cierto número de impulsiones (4,



Detalles de la conexión de una línea.

por ejemplo), pone en acción un aparato selector que le transmite impulsiones inversas, 9 menos 4, que hace 5, y asegura una inspección eléctrica. En el caso que el pedido de un número exija cinco series sucesivas de impulsiones, el registrador comprende cinco elementos cada uno de ellos encargado de registrar una serie de impulsiones. El movimiento

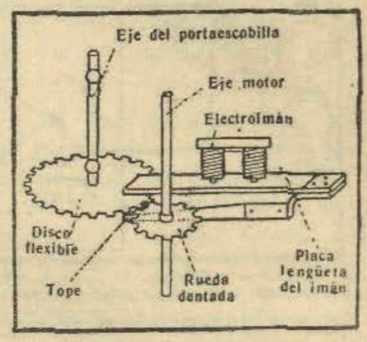
se comunica también ahora por un embrague de engranaje flexible y el funcionamiento es análogo al del selector de línea. El aparato en su rotación puede ocupar las 10 posiciones numeradas de 1 a 0.

El combinador.—En el instante que el selector de línea ha encontrado la del abonado con el que se quiere comunicar, esta línea se pone en relación con el registrador. El aparato que regula todos los movimientos es el combinador. Está formado de una serie de discos aislantes, provistos de sectores metálicos con resortes de contacto unidos a los los relevadores que completan el circuito de conexión. El eje del combinador está movido por un mecanismo de engranaje flexible. Al dar vueltas, pone sucesivamente en circuito una u otra serie de relevadores que establecen el movimiento del selector, del selector de línea, del registrador, y de los generadores de corriente de llamada y de línea ocupada.

De este modo el combinador prepara la combinación de circuitos que necesitan las etapas de la comunicación de dos abonados. Así que el abonado que llama está automáticamente en relación con un registrador libre que le ha escogido el combinador, el abonado oye en el receptor un zumbido que corresponde al "diga" de la telefonista. Unicamente en este momento es cuando el abonado debe maniobrar su disco de llamada.

Cuando el abonado llamado descuelga el receptor, el combinador se pone en posición de conversación, y cuando el receptor del abonado que llama se cuelga, todos los aparatos vuelven a la posición de reposo. Unicamente el selector de línea está en disponibilidad, hasta que viene a animarle una nueva llamada.

Los selectores.—El oficio del selector es establecer contacto entre su portaescobilla y el espigón o contacto correspondiente a la línea pedida. El registrador conoce el número que hay que llamar y da órdenes al selector por medio del embrague de engranaje flexible. Este último se



Detalles del movimiento ejecutado por el selector final.

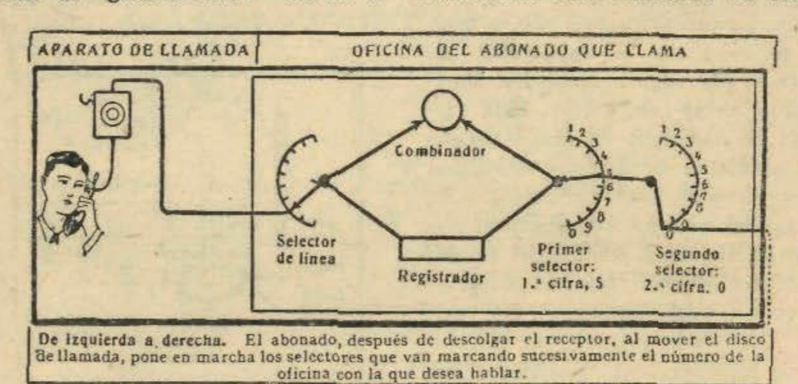
pone en movimiento por un electroimán, al cual un registrador envía la corriente que luego suprime cuando el selector debe pararse.

La parte fija de un selector tiene a forma de medio cilindro, compuesto de espigones o contactos unidos a cierto número de líneas. El eje movible del selector que lleva un bastidor, con diez escobillas, es accionado por el árbol motor cuando accione el embrague.

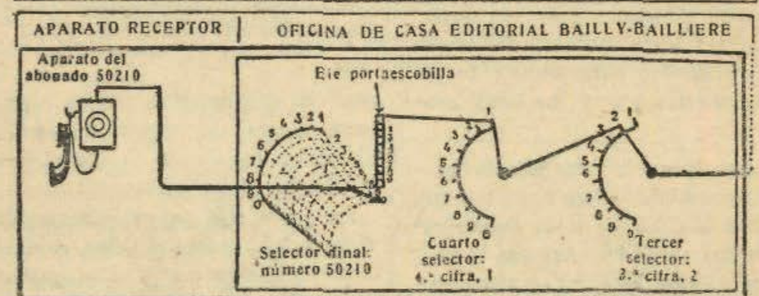
Un alzador de escobilla, eje vertical provisto de 10 espigones dispuestos en espiral, sirve de intermediario entre el registrador y el selector. Las escobillas del selector no están normalmente en contacto con los espigones fijos, cuando gira el portaescobilla, sino que están retenidos atrás por un pestillo. Hace falta, por consiguiente, que uno de los *pestillos*

sea levantado por un espigón del alzador, para que la escobilla correspondiente se ponga en contacto con las púas o espigones.

Volvamos a nuestro ejemplo: Editorial Bailly-Bailliére, 50210. El primer elemento del registrador que ha recibido la cifra 5, se halla en la posición de igual número excita el te y presenta en posición de alzada el espigón número 5, que levanta la décima escobilla del eje. Este empieza a girar hasta que la escobilla se pone en contacto con el espigón de la décima fila que está libre. Por lo demás, todos los espigones de la décima fila comunican con un selector secundario. Esta maniobra ha elimi-



De izquierda a derecha. El abonado, después de descolgar el receptor, al mover el disco de llamada, pone en marcha los selectores que van marcando sucesivamente el número de la oficina con la que desea hablar.



De derecha a izquierda. En la estación de término, los receptores van señalando sucesivamente las cifras del número del abonado hasta el selector final que lo marca por completo.

electroimán del alzador de escobilla, gira el eje de espigones y éstos se van presentando, uno tras otro, en posición de alzada. Cada vez el eje va enviando impulsiones inversas al registrador, que va a ocupar sucesivamente las posiciones 6, 7, 8, 9, 0.

Al llegar aquí, el registrador se para y corta la corriente en el electroimán, lo que determina la libertad del alzador. Este se para igualmen-

minado, por consiguiente, las demás líneas.

El segundo elemento de registrados que tiene inscrita la cifra 0 hace funcionar entonces el alzador del selector secundario, eliminando las demás líneas cuyo segundo signo característico no sea la cifra 0.

Le este modo el aparato del abonado está en comunicación con las líneas de la central de los cincuenta mil.

EN LA OFICINA DEL ABONADO
EDITORIAL BAILLY- BAILIERE

Es esta oficina se encuentran en serie los selectores tercero, cuarto y el selector final. Para el N.o 50210 el selector terciario elimina las lí*neas que no empiecen por 2. Por* tanto los selectores siguientes no tienen que elegir más que entre 100 abonados. A su vez el selector cuaternario elimina entre las líneas cuya primera cifra empieza en 2, aquellas cuya segunda cifra sea distinta del 1. Por consiguiente, el selector final sólo tiene que escoger entre 10 abonados.

En el caso propuesto tendría que relacionarse con el **número 0.**

Las 100 líneas del selector final están colocadas en 10 filas de 10 líneas. El alzador levanta una de las 10 escobillas correspondientes al número 1; después la portaescobilla guiada por las diez impulsaciones de la última cifra (0=10) inscrita en el último elemento del registrador, se detiene y establece la comunicación con la línea pedida.

El conmutador automático en una oficina está dividido generalmente en grupos de 100 líneas. Cada una comprende 9 circuitos de conexiones, lo que permite el cambio de 9 conversaciones simultáneas. La duración de una conversación se calcula, término medio, en dos minutos; así, pues, un conmutador de 100 líneas permite el cambio de 102 conversaciones por hora.

Una combinación especial permite *por el momento, al abonado* que disponga de un aparato automático, obtener comunicación con el que está relacionado con una oficina antigua. El sistema de las impulsiones sucesivas indica al telefonista cuál es el número que desea el abonado que llama. No le queda más que hacer las maniobras habituales de sus palancas.

¿Usted chocó con su auto?
¿Lo chocaron?

Y usted cargó con todos los gastos y trastornos de la reparación de su coche y de los "del otro"?

MILLARES HAN CHOCADO EN 1937

Pero pagó el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Hasta el 31 de Octubre de 1937, abonó

$ 159.022.94

ASEGURE SU AUTOMOVIL CONTRA TODO RIESGO

Procedimientos para Desbastar, Pulir y Limpiar los Huesos

Para los trabajos ordinarios se emplean los huesos de diversos animales del país.

La grasa de los huesos se elimina mediante una ebullición y a continuación se blanquean; entonces dan un material blanco más duro que el marfil; sin embargo, son más quebradizos y frágiles que éste. Los huesos admiten un pulimento tan bello como el del marfil. En Alemania se aprovechan las patas de bueyes y vacas; en Francia se aprovechan los huesos de caballo, porque se pueden trabajar y blanquear mejor.

El desbaste y pulimento de los huesos se hace, como para el marfil, con auxilio de piedra pómez pulverizada y creta decantada con agua; para el pulimento brillante se usa la cal de Viena y el jabón veneciano o jabón blanco y seco. Estos materiales se aplican con trapos de hilo, cepillos o palillos de madera blanda.

Se enjuaga con agua la masa de piedra pómez adherida, así como también la creta decantada o la cal de Viena, y a continuación se secan lo mejor que se puedan los objetos.

Para efectuar esta operación se frotan los objetos con paños limpios y se someten luego a un calor suave; una temperatura elevada o bien la acción directa de los rayos solares originan una superficie grosera, que solamente se puede alisar mediante un pulimento.

LA fortuna de los magnates apellidados Astor nació de una parcela de tierra que costó aproximadamente 2.500 pesos. La de los Rostchild, en una miserable casa de préstamos establecida en una tenducha de Francfort. Los Vanderbilt hicieron sus millones con lo que proporcionaban algunos lanchones de tráfico fluvial. Estos dineros han sido la base del capital que hoy poseen las ramas de esa familia. El autor de la fortuna de los Morrison fué un niño desamparado a quien se encontró medio muerto de hambre en las escaleras de los grandes almacenes de los cuales debía llegar a ser dueño.

EN algunas tumbas egipcias se han encontrado arpas cuyas cuerdas, por prodigio de conservación, estaban en perfecto estado, desde tiempos remotos.

A los veinte años de constituído el seguro estas personas lo cobraron

NOMBRE	LOCALIDAD
Gerardo Cendan	Montevideo
María A. Fraschini	Canelones
Martín Serrat Casas	Montevideo
Francisco Di Biase	Minas
Ignacio Salabarria	"
Aquiles Regnier	Montevideo
José R. Liguori	"
Pedro Bertolotti	Minas
Esteban Agustoni	Aiguá
Ambrosio Peña	"
Juan B. T. Fillerin	Montevideo
Cándido Cendan	Sauce
Santiago Dopazo López	"
Eusebio N. Insaurralde	Aiguá
Héctor Odriozola	Montevideo
Pedro P. Pirez	Sarandí del Yí
Manuel Suárez	" " "
Luis Marsiglia	Montevideo
Juan M. Soler Díaz	"
Angel Sica (hijo)	"
Antonio Sica	"
Juan Carbonell	"
Pedro Seoane	"
Enrique Alvarez	"
Conrado Bonilla	"
Gerardo Cendan	"
Pedro S. Ferrari	Las Piedras
Simón B. Amighetti	Paysandú
José Pena Martínez	Montevideo
León Bemporat	"
Luis C. Mora	"
Carlos Bellini Hernández	"

En 1937, por seguros hechos en 1917 a 20 años, el Banco de Seguros del Estado abonó

$ 77.787.37

Los cebos tóxicos para combatir la langosta

MANERA DE PREPARARLOS Y EMPLEARLOS

La extraordinaria eficacia de los cebos tóxicos en la lucha contra la langosta permite segurar que es éste el medio más eficaz, fácil, práctico y económico para combatir la mosquita y la saltona.

Se obtienen resultados muy parecidos con cualquiera de las dos siguientes fórmulas:

FORMULA Nº. 1

Afrecho grueso	100 kilos
Arsenito de sodio	2 litros
Melaza	8 litros
Agua	65 litros

FORMULA Nº. 2

Afrecho grueso	70 kilos
Afrechillo	35 kilos
Langosticida Cooper	2 kilos
Agua	100 litros

Si estos cebos son frescos y han sido bien preparados, como se indica más abajo, a las 48 horas ha muerto alrededor del 90 % de la manga, y la escasa cantidad de langosta que queda viva presenta tales síntomas de intoxicación que un día después, o sea tres días después de aplicado el cebo, puede asegurarse que toda ha sucumbido.

Se pueden obtener efectos mucho más rápidos, preparando el cebo más fuerte, empleando la siguiente fórmula:

FORMULA Nº. 3

Afrecho grueso	100.— kilos
Arsenito de sodio	2.200 litros
Melaza	8.500 litros
Agua	65 kilos

Con este procedimiento el porcentaje de mortandad a las 8 horas de aplicado el cebo oscila entre el 30 y el 40 %. Las fórmulas N.os 1 y 2 son más económicas y de idéntico resultado final.

EL CEBO TOXICO ATRAE PODEROSAMENTE LA LANGOSTA, por el olor de la melaza. Las mangas se detienen a comer con gran voracidad, suspendiendo a veces su marcha hasta por más de 15 minutos. Las mangas de saltona y aun de voladora que se encuentran atacando los cultivos, los abandonan para comer el cebo, que es preferido o todo otro alimento, con excepción del lino. Después de hartarse de cebo, la langosta reanuda la marcha recorriendo un espacio más o menos largo, según el terreno y también según la edad; cuando está en la 2ª muda recorre como máximo, 70 metros; en la 3 a 160 metros y en la 4.a 250 metros.

Cuando empieza a sentir los primeros síntomas de envenenamiento, la langosta detiene la marcha y pierde su voracidad y la agilidad de sus movimientos, saltando poco cuando se acercan las personas. Luego empieza a vomitar un líquido verdoso y más o menos a las 10 horas se trepa a los yuyos, matas, postes de alambrado, arbustos, etc., de donde empieza a caer muerta.

La mosquita también muere en igual forma, escondiéndose entre los terrones y en las raíces de las plantas.

La naturaleza del terreno en que se encuentra la manga influye en la forma de actuar el cebo. Es indudable que en campos limpios de pastoreo, poco empastados, el cebo se aprovecha más y su acción es más eficaz que en campos muy empastados, en rastrojo y sobre todo en pajonales, donde el cebo se distribuye mal y se aprovecha peor.

En los montes, conviene distribuir el cebo alrededor de los árboles, al almanecer para que lo encuentre en cuanto baje de los troncos, por la mañana a comer.

La edad de la langosta y los períodos de muda influyen también en la eficacia del tratamiento, pues al nacer la mosquita y en

los primeros días casi no come, y mientras está en la muda y un poco antes pierde totalmente el apetito.

Se conoce cuando la langosta está por efectuar la muda, porque se mueve poco o se paraliza totalmente, y se sube a los pastos, yuyos, postes, troncos, etc. En estos momentos distribuir el cebo es desperdiciarlo.

MANERA DE PREPARAR EL CEBO TOXICO

En un piso duro de madera, o mejor aun de portland, se extiende la cantidad necesaria de afrecho, formando una capa de unos 10 centímetros. Si se utiliza la fórmula Nº. 2 debe mezclarse previamente muy bien el afrecho y el afrechillo. Se disuelve bien el arsenito y la melaza en 20 litros de agua y luego se le agrega el resto del agua revolviendo bien. El total del líquido se distribuye en dos, tres o más veces sobre la superficie del afrecho, utilizando una regadera de flor fina y cuidando de mezclar bien la masa, traspaleando después de cada riego para que se humedezca uniformemente. Terminado esto, se embolsa el cebo, colocándolo al abrigo del sol y en lugar fresco.

El cebo debe ser fresco, es decir, no tener más de 48 horas de preparado, porque su eficacia disminuye. Lo mejor es preparar el cebo de tardecita, o de noche para emplearlo a la mañana siguiente.

Si el cebo está seco, pierde su efecto atrayente y su eficacia; y si está muy húmedo, no se puede distribuir bien porque se apelotona.

FORMA DE DISTRIBUCION DEL CEBO

El cebo tóxico debe aplicarse después de la salida del sol, evitando sembrarlo cuando hay mucho rocío o cuando los pastos están todavía mojados por la lluvia. De 7 a 9 de la mañana es la hora más apropiada. Más tarde tiene el inconveniente que el fuerte sol seca muy pronto el cebo haciéndole perder eficacia.

La distribución del cebo se hará como quien siembra a voleo, en fajas de 15 a 20 metros de ancho, todo al frente de la manga, es decir, hacia donde avanza la langosta. La siembra debe ser bien rala y sin apretar mucho el puñado de cebo a distribuir, para evitar que se apelotone.

Cuando hay fuerte sol y cielo despejado la acción del vene-

no es más activa Una lluvia producida inmediatamente después de distribuído el cebo hace fracasar completamente su aplicación; en cambio si la lluvia sobreviene un par de horas después de aplicado el cebo, éste ya ha sido totalmente devorado.

COSTO DEL TRATAMIENTO

Por cada hectárea de langosta se requiere más o menos 40 kilos de cebo tóxico, cuyo costo es de $ 1.80. La destrucción de una manga del mismo tamaño empleando barrera y pozos cuesta aproximadamente $ 5.00. Este último precio es calculado suponiendo que las barreras y las herramientas para abrir los pozos fuesen prestadas. Si es necesario comprar esas herramientas o usar lanza-llamas, el costo se eleva notablemente, máxime en el último caso, por motivo del elevado gasto de nafta.

FACILIDAD DEL TRABAJO

La distribución del cebo se hace en las horas de menos calor y es un trabajo liviano y fácil de realizar por cualquier persona. En cambio el trabajo con barreras y lanza-llamas es muy pesado, desordenado,—por los inconvenientes que se producen en los aparatos al taparse, descomponerse, fundirse, etc.,—además de algo peligroso.

PRECAUCIONES

Por la alta toxicidad de los venenos empleados en la preparación de los cebos, se hace necesario tomar algunas fáciles precauciones, que son las siguientes:

1º. Los venenos empleados, el cebo ya preparado, los recipientes y envases que los contengan o que hayan sido utilizados en su preparación, deben ser guardados bajo llave. Las bolsas que se hayan utilizado en estos trabajos deben ser cuidadas en igual forma y una vez terminada la campaña deben destruirse por el fuego.

2º. Las personas que preparen, acarreen y distribuyan el cebo *no deben fumar ni comer durante el trabajo.*

Una vez terminado éste deben lavarse muy bien las manos y limpiarse cuidadosamente las uñas, antes de comer o fumar. Si tienen lastimaduras en las manos deben vendarlas o usar de-

diles o guantes, para evitar el contacto del cebo venenoso con la lastimadura o rasguño

3º. Se debe tener precaución de no dejar al alcance de los animales el cebo ni las bolsas que lo hayan contenido. Los contados accidentes que han ocurrido al ganado mayor o menor, aves, etc., son debidos a la siguientes causas: a que se abandona en el campo bolsas con restos de cebo o bien a que al descargar las bolsas del vehículo que las transporta al campo de lucha, se derrama cebo por el campo, por estar muy llenas las bolsas, o por volcarse o por romperse alguna bolsa "falluta". Abandonada esa porción de cebo, bien pronto es ingerida con gran avidez por algún animal lo que le produce la muerte.

El cebo bien distribuído en siembra rala, como se ha indicado, difícilmente puede ser comido por los animales, aunque estos sigan al sembrador.

La langosta muerta por envenenamiento puede ser comida por los animales grandes y pequeños, aves, etc., sin ningún peligro, porque la cantidad de tóxico que contiene cada langosta es una partícula insignificante e inofensiva.

En todos los casos deberán retirarse o apartarse los animales, hasta tres horas después de la aplicación, en que desaparece todo peligro.

Cuando se accidenta un obrero

Cuando se accidenta un obrero de los que usted utiliza en su fábrica, en sus obras, en su comercio, usted tiene que pagarle medio jornal por todo el tiempo que el obrero esté incapacitado para volver al trabajo.

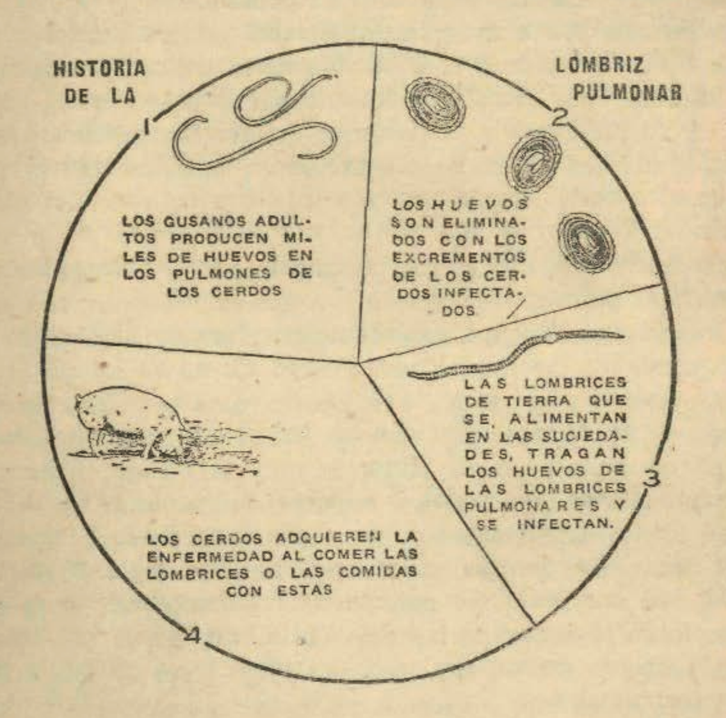
Tiene usted que proveerle médico y medicamentos .

Si el accidentado queda con alguna reducción como consecuencia del accidente (pérdida de manos, de piernas, de ojos, etc., etc.) usted como patrono, tiene que pasarle una RENTA MENSUAL en proporción a esa reducción y al jornal o sueldo que ganaba.

Todo esto lo establece la Ley de 26 de Noviembre de 1920.

Como combatir las lombrices pulmonares de los cerdos

Las lombrices pulmonares son unos de los parásitos más dañinos que afectan a los cerdos. Cuando se presentan en gran número, estas lombrices causan un estrago general en los cerdos, de lo que resulta una pérdida económica considerable. Esta afección en cerdos jóvenes puede degenerar en pulmonía y acarrear



fatales consecuencias. El único modo de evitar las infecciones que ocasionan es un procedimiento sanitario adecuado.

Las lombrices pulmonares son blancuzcas, como hilos, y de forma redondeada, largas de 1|2 p. a 2 pulgadas, y anchas, de alrededor de 1|25 al 1|12 de una pulgada. Estos parásitos atacan ocasionalmente a la tráquea, pero más generalmente a sus dos ramales principales, llamados bronquios primarios, a las ra-

mificaciones de estos bronquios y a los ramales terminales más finos de estas ramificaciones llamados bronquios. En estos sitios las lombrices pulmonares se presentan a menudo en número suficiente como para obturar los más pequeños bronquios y bronquiolos y dificultar la respiración normal. Cuando las lombrices pulmonares se acumulan en gran número, habitualmente en los bronquios y bronquiolos más finos, a lo largo de los bordes inferiores de los pulmones, provocan una pulmonía local. Si bien los cerdos de más edad generalmente sobreviven a estados de esta clase sin mayores y evidentes molestias, los cerdos jóvenes pueden resultar afectado por infecciones de lombrices pulmonares en los cerdos.

Las infecciones de las lombrices pulmonares en los cerdos se caracterizan por una tos especialmente en los primeros períodos. Esto es debido a la irritación de la delicada membrana de la tráquea y sus ramales producida por la estada de las lombrices en los pulmones y su posterior emigración de ellos. Además las lombrices pulmonares contribuyen ampliamente al desgaste en el animal, estado este asociado con la infección parasitaria.

Los cerdos que están moderadamente o muy infectados por las lombrices pulmonares arrojan con sus excrementos una cantidad increíble de huevos, especialmente durante el período de infección, cuando las capacidades reproductivas en los parásitos alcanzan su más alto grado. Los huevos pueden verse sólo con la ayuda de un microscopio. En las infecciones experimentales insuficientes para producir síntomas muy marcados en los cerdos, se ha estimado que hasta 3 millones de huevos han sido eliminados en los excrementos de un cerdo durante un período de sólo 24 horas. Los huevos, como cualquier otro pequeño cuerpo extraño, son arrojados del pulmón de los cerdos afectados por intermedio de la acción de las cilias (diminutas proyecciones en forma de látigo) que sobresalen de las células que cubren la tráquea y sus ramales.

Los huevos son empujados hacia arriba en los pulmones por la acción de estas cilias; de este modo llegan a la faringe (detrás de la boca), y son entonces tragados. Su duro envoltorio resiste la acción de los jugos digestivos durante su trayecto a través del estómago y de los intestinos. Finalmente, son expelidos con los excrementos.

Cada huevo normal arrojado con los excrementos de los cer-

dos infectados contiene una larva (lombriz en formación) que se mueve lentamente en su interior. Estos movimientos no rompen el envoltorio, como sucede en el caso de las lombrices parasitarias redondeadas, cuyos huevos son de cáscara fina. El incubamiento de los huevos de las lombrice pulmonares y la futura evolución del parásito tiene lugar en los cuerpos de las lombrices de tierra, las mismas que se utilizan para la pesca, quienes tragan los excrementos que contienen estos huevos.

Las lombrices abundan generalmente en los criaderos de cerdos y en los pastos permanentes, en los que se acumula el abono. Se alimentan y se desarrollan en los excrementos de toda clase de animales y tragan los huevos de las lombrices pulmonares que se hallan en los residuos fecales infectados con estos huevos. Las lombrices acumuladas en viejos criaderos y en campos de pastoreo permanente mal cuidados acusan un alto grado de infección producido por larvas de lombrices pulmonares en varios estados de desarrollo. Más de 2.000 larvas han sido obtenidas de una sola lombriz.

Las larvas se hallan en el sistema circulatorio y en la pared de la parte superior del intestino de las lombrices. Permanecen vivas en las lombrices por meses y se encuentran en ellas en toda época del año.

Cerdos infectados por lombrices de tierra

Cerdos delicados pueden llegar a infectarse con lombrices pulmonares en cualquier época, siempre que se pongan en contacto con lombrices de tierra. Debido a su costumbre de hocicar, los cerdos traen las lombrices a la superficie y las comen. Basta la ingerencia de una sola lombriz de tierra muy infectada para producir, con toda probabilidad, una infección de lombrices pulmonares en un cerdo joven.

Considerando los altos poderes reproductivos y la historia de la evolución de estos parásitos, que ya ha sido descripta, no es de sorprenderse que la infección producida por lombrices pulmonares en un cerdo sea difícil de combatir con los métodos ordinarios empleados para la cría de porcinos. Las larvas de las lombrices pulmonares que se encuentran en las lombrices de tierra, son puestas en libertad en el estómago y el intestino del cerdo por el proceso de la digestión, y las pequeñas lombrices. intestinal, pasan a la sangre y son llevadas a los pulmones. Allí

una vez libres en el intestino, penetran en la delicada mucosa dejan los vasos sanguíneos, entran en los alvéolos pulmonares y se elevan en los ramales ramificados de los pulmones, donde se asientan y se desarrollan hasta una fértil madurez en más o menos cuatro semanas. Las hembras, ya maduras, de las lombrices pulmonares ponen huevos por épocas variables, en general, unos cuantos meses. Sin embargo, ponen mayor cantidad de huevos durante los primeros tres o cuatro meses del período fértil.

Los cerdos en estado de desarrollo están más expuestos al contagio que los cerdos de más edad.

Prevención

Cualquier medida que impida a los cerdos hocicar la tierra disminuirá la infección de las lombrices pulmonares. Anillándoles la nariz, se evita, hasta cierto punto, las lombrices pulmonares. Raciones adecuadas tienden a prevenir que los cerdos busquen comida entre las basuras y los desperdicios de toda clase, debajo o dentro de los cuales es probable que las lombrices de tierra busquen refugio. Limpiando los pastos de tablas, leños y cajas u otras acumulaciones es un paso adelante que se dará para combatir esta infección.

Los cerdos criados en campos de pastoreo permanente están generalmente muy infectados por lombrices pulmonares y otra clase de lombrices. El humus y el abono en estos campos favorecen la persistencia y la abundancia de las lombrices de tierra y ofrecen condiciones favorables para la existencia de los huevos y larvas de varios otros parásitos que infectan a los cerdos.

Por otra parte, los campos de pastoreo temporario albergan, comparativamente, muy pocas lombrices de tierra. Esto puede ser debido, en parte, a las frecuentes labranzas a que estos campos son sometidos. Los cerdos criados en campos de pastoreo temporario resguardados por buenos cercos se han visto libres, o casi libres, de la infección de las lombrices pulmonares y apenas infectados por otros parásitos.

Criaderos permanentes y vacíos, con sus acumulaciones de desperdicios y paja, ofrecen un albergue ideal para las lombrices de tierra y son centros de infección producida por las lombrices pulmonares. Chacras mal cuidadas, cubiertas de cieno, alojan cantidad de lombrices de tierra, como también sitios

húmedos que los cerdos dejados en libertad frecuentan si tienen acceso a ellos.

En suma, el uso de los campos de pastoreo temporario limpios, bien alambrados, con buenos desagües, ofrece una medida simple y efectiva de contralor contra las lombrices pulmonares. Mientras los cerdos sean retenidos en esos campos y se les impida ir a tierras bajas y húmedas sin cultivar o a otros campos que probablemente alberguen lombrices de tierra, se podrán combatir las lombrices pulmonares hasta el punto de que hagan relativamente poco daño.

Fabricación casera de aceite de coco

LOS cocos apropiados para el mayor rendimiento son los que caen secos de la mata, cuyo color es rojizo obscuro. Los tumbados y secados al sol no son de mucho rendimiento.

Los cocos se pelan y pican en pedazos de dos a tres pulgadas de tamaño y se muelen en una máquina corriente. Deben molerse dos veces.

Una vez molido se prensa para extraerle hasta la última gota de jugo, conocido éste como "leche de coco".

Se cuela bien el jugo y se fríe en un recipiente de hierro o aluminio.

Se conoce que el aceite está a punto cuando cesa la ebullición del agua que contenía el jugo. En este momento se retira del fuego, se cuela de nuevo y se envasa en un recipiente de boca ancha hasta que se enfríe por completo y luego se envasa donde uno desee.

Al retirarse del fuego, mientras está caliente, se sazona con 150 gramos de sal molida y 0.15 de bicarbonato de soda por cada diez botellas de aceite de coco. Luego de sazonado, se mueve constantemente con una paleta de madera bien limpia hasta que se enfríe. Quedará muy blanco y de una granulación perfecta.

Al echarse el jugo en el recipiente para freirlo no se debe mover, sino dejarlo que hierva sólo hasta que esté convertido en todo aceite. Si se mueve forma coágulos que absorben aceite en gran cantidad, y entonces el rendimiento es muy poco. El aceite de coco, así preparado, se puede usar como substituto del aceite de oliva, del de maíz y de la manteca, en la cocina y en la mesa.

Enfriándolo en una refrigeradora y dándole la debida forma se puede utilizar y vender como manteca. Así lo venden en algunos países con el nombre de "manteca de coco".

EL amarillo fué en la época colonial color muy distinguido por la sociedad porteña. Muchísimas familias tenían sus cortinados de ese tono, tapizado, etc., y entre ellas la de Escalada tenía la sala de su mansión tapizada en seda amarilla con cornisas doradas y cenefas con fleco de seda.

Coloque este año en su Trilladora

LOS RENOMBRADOS COJINETES DE DOBLE HILERA Y REGULACION AUTOMATICA

Cuando debe reemplazar un cojinete a bolillas o a rodillos en su coche o camión *HAGALO CON UN S. K. F.*
Es la marca que se ha impuesto en el mundo automovilístico por su calidad.
En cualquier camino el cojinete S. K. F. *es el único que ofrece* garantías al Dueño de un Automóvil o Camión.
Para cada lugar de su Automóvil tenemos establecido el cojinete *adecuado que responde a la exigencia máxima del servicio.*

Compañía Sudamericana S. K. F.

URUGUAY 986 y JULIO H. y OBES 1481-83 — MONTEVIDEO
SUCURSAL: PAYSANDU, 18 DE JULIO 919

Alpargatas y Zapatillas

Siempre las mejores

De todo un poco

ANTES de efectuar la siembra aprecie el valor de la semilla que va a emplear por medio de un análisis.

Las ventajas del análisis son: aumentar el rendimiento de la cosecha; ahorro de tiempo; ahorro de dinero; mejora en la calidad del conjunto; valorización del campo y facilitar los trabajos culturales. Los inconvenientes de no efectuar los análisis, son: disminución en el rendimiento de la cosecha; pérdidas de tiempo; pérdidas de dinero ;disminución del valor del campo y aumento y costo de los trabajos culturales.

El agricultor debe hacerse garantir sobre la factura la especie, la variedad, la pureza, el poder germinativo de las semillas que compra y la ausencia de semillas extrañas o cuscutas en los tréboles, alfalfas y linos.

Para exterminar las ratas y los ratones se puede recurrir a una mezcla de los siguientes componentes:

Queso, 100 gramos; glicerina, 20 grs.; carbonato de bario, 50 grs.; harina de cebada, 10 grs.

Los pedacitos de esta masa se colocan en los sitios frecuentados por dichos animales, teniendo la precaución de poner cerca un plato con agua. El efecto se manifiesta cuando las ratas, por la sed que el producto les causa, se ven obligadas a beber.

Para garantir el éxito de una buena siembra de algodón es necesario emplear alrededor de veinte kilos de semillas por hectárea. Así se evitan las siembras que son molestas y que no siempre cubren los gastos realizados.

Si desea prosperar siembre algodón, que este cultivo ideal contribuirá a mejorar su situación económica.

El descorne de la vacusa debe practicarse.

Esta operación no debiera ser omitida en ningún caso por el tambero Las astas son las armas con que la naturaleza dotó a las vacas para defenderse de sus enemigos en estado salvaje; hoy, en cambio, y por desgracia, el único enemigo que tiene este utilísimo animal suele ser algún mal tambero, que siempre los hay.

Descornar significa hacer la hacienda más mansa y manejable, evitar las riñas y los juegos peligrosos comunes entre los vacunos, que frecuentemente terminan en heridas y magulladuras que, en novillos para venta sobre todo, perjudica el cuero y desmerecen el valor de la carne.

El descorne proporciona una mayor uniformidad en la apariencia del conjunto del ganado por este motivo hoy su práctica se está generalizando y la mayoría de los criadores que desean vender sus novillos bien terminados los descornan en su primer edad.

En lo que respecto a las cria hembras, tienen no menos importantes beneficios.

No mejorar la producción es retroceder en las crianzas. Además las mayores *utilidades* se obtienen refinando el ganado.

Use toros de pedigree y mejore su hacienda.

Los pepinos se conservan en vinagre y en salmuera, pero da mejor resultado el último sistema.

Cosechados no muy duros, previamente lavados se los coloca en un recipiente donde se los sala con sal fina, dejándolos en estas condiciones 24 horas; esta primera salazón tiene por objeto expulsar la mayor parte de las substancias mucilaginosas, evitando con esto el enturbiamiento de la salmuera y además le da una cierta firmeza.

Después de la salazón van directamente a la salmuera preparada en la siguiente forma: 30 a 35 o|o de sal gruesa ,pimienta en grano, *hojas de laurel, etc.*

Es necesario hervir la salmuera para facilitar la disolución de la sal y a la vez esterilizarla. Una vez fría se ponen los pepinos donde permanecen uno o dos meses, retirándolos después para consumirlos o envasarlos mezclados con otras hortalizas.

Para la preparación de zanahorias todas las variedades dan buenos resultados en la preparación de pickles, pero se debe dar preferencia a las alargadas, de mediano grosor y que no estén muy maduras.

Recientemente cosechadas se les da un raspado, para eliminar cáscaras y puntos negros, luego se cortan con cuchillos especiales para este objeto y sino con un cuchillo común, en forma de rodajas y alargadas. Hecho esto se hace hervir en vinagre durante 20 ó 30 minutos hasta que sufra un principio de ablandamiento. Para este hervor hay que agregar al vinagre un poco de pimiento en grano, hojas de laurel y un puñado de sal gruesa. Se deja enfriar y se coloca en los envases, que pueden ser de vidrio, de madera o barro cocido donde sufre la primera conservación; despues de un mes, más o menos, se encuentran en condiciones para ser consumidas o envasar juntamente con otros encurtidos.

Planten árboles

Planten árboles útiles; nuestros campos necesitan árboles. El ganadero los necesita para reparar sus haciendas contra los fríos, los vientos, las lluvias y los fuertes calores.

Los necesita el agricultor para reparo de sus cultivos y de sus habitaciones. El fruticultor, para reparo de sus frutales ,asegurando así buena cosecha y calidad.

Haga sus cortinas de reparo con álamo común o chileno, eucaliptos, cipreses. El agricultor que se dedique a la explotaciónn del monte frutal debe efectuar, ante todo, los trabajos de abrigo, con árboles forestales, eligiendo especies más convenientes para cada región, teniendo en cuenta su rápido crecimiento, la utilidad de su madera y la resistencia a los enemigos principales.

Los árboles proporcionan materias primas que reclaman las industrias.

La naturaleza ha brindado a nuestro país una copiosa riqueza forestal.

Las múltiples y crecientes necesi-

dades del hombre destruyen rápidamente su lenta obra.

Seguir cultivando árboles, significa continuar su acción, creando nuevos valores que aumentarán el bienestar a que tienen derecho las nuevas generaciones.

La industria del tanino, que ha dado vida y prosperidad a una extensa zona del norte de nuestro país, ha diezmado esta gran fuente de trabajo y prosperidad.

La industria nacional de la curtiembre y el mercado exterior continuarán reclamando materias primas para llenar sus necesidades; por lo tanto, plantar árboles que suministren tanino debe constituir la preocupación del momento.

La Acacia Mollísima se encuentra entre ellos; es un árbol hermoso, parecido al aromo común, de crecimiento rápido, pues puede cortarse a los siete años para aprovechar su madera, de la cual se obtienen taninos muy apreciados por la industria.

Su madera tiene valor comercial y mercado permanente.

El apio

Muchas veces se observa el apio con tallos huecos. Es un defecto de la semilla, pues si ésta proviene de apios con tallos en esas condiciones darán siempre plantas con tallos huecos.

Se puede tener mucho tiempo apio haciendo los almácigos escalonados durante los meses de setiembre, octubre y noviembre. Al mes de nacidos se repican en la forma ya conocida, trasplantándolos al sitio definitivo. En esta forma se puede tener apio durante seis meses del año.

En cuanto a los cuidados culturales debe tenerse presente que al apio le agrada tierra rica, si es posible abonada con estiércol y paja mezclada y que debe ser regado. Para blanquearlo se debe atar cada planta, así las pencas del interior salen blancas, pues a no darle la luz pierden la clorófila, substancia que le da el color verde obscuro.

Riegue su jardín

El césped del jardín debe regarse todos los días, no siendo incoveniente que el agua de riego sea bombeada en el acto, porque el solo hecho de llegar a la superficie es suficiente para que se oxigenice, más aún si luego pasa por cañerías. Las demás plantas del jardín deben regarse dos o tres veces por semana, según las necesidades y las condiciones del tiempo, procurando, en seguida de oreada la tierra, darle una carpida, la que además de conservar la humedad beneficia la plantación, ya que dos carpidas equivalen a cuatro riegos.

La mejor forrajera

Una buena forrajera para climas templados y cálidos es la alfalfa.

La alfalfa es hasta hoy la mejor forrajera. En las regiones donde su cultivo produce bien no se debe pensar en reemplazarla por otra. En el Noroeste del país, donde su cultivo no prospera, "debe ensayarse el pasto de Rhodes o Rhodes Grass", que es una excelente forrajera de verano y otoño produciendo abundante forraje, fácil de transformar en heno, "que consume bien toda clase de ganado".

Por su forma de desarrollo y su elevado rendimiento el cultivo de Rhodes Grass "permite aumentar el número de cabezas de ganado por unidad de superficie".

La henificación y emparve permi-

te disponer de una buena reserva para el invierno.

Es conveniente efectuar la siembra en terrenos donde se han efectuado cultivos con anterioridad, pues de esta manera la tierra se encontrará en condiciones.

"Se siembra después que pase el peligro de las heladas', empleando de 8 a 10 kilogramos de buena semilla por hectárea.

Controle en su campo la invasión de malezas.

El sorgo de alepo es la plaga más temible en las tierras de cultivo.

Una planta que arraigue en su campo constituye la vanguardia invasora que lo inutilizará en poco tiempo. ¡Destrúyala! Si usted siembra hierba del Sudán o sorgo azucarero, haga analizar la semilla de estas forrajeras antes de adquirirla, asegurándose de que no traen mezcladas semillas de sorgo de alepo.

Abonos

Con respecto a cuál es el mejor abono, pregunta que se hace con suma frecuencia, oímos el siguiente diálogo:

—¿Cuál es el mejor abono?; se citan muchos, pero unos deben ser mejores que los otros.

—Decime, ponéis sólo sal en la ensalada?

—¡Hombre!... Además de sal vinagre, aceite y, a veces pimienta.

—Decime, pues; ¿cuál es el mejor de estos ingredientes?

—Pero, ¡por Dios!, si todos son buenos, y, sobre todo, si se aplican juntos.

—Pues bien; lo mismo ocurre con los abonos y ninguna significación tiene decir que es mejor el nitrógeno que la potasa y que el ácido fosfórico. Los tres son magníficos, aun cuando cada uno ejerza una acción diferente y convenga, según los casos, emplear mayor cantidad de uno que del otro. Así, si se pretende producir buenos forrajes, papas abundantes, convendrá forzar las dosis de potasa. Si se desea dar exuberante vegetación y obtener buenos trigos, se aumentarán las dosis de nitrato y ácido fosfórico, si...

—¡Ah, ya comprendo!... Y, para decirlo de una vez, el mejor abono es el completo, el que a la vez, contiene nitrógeno, fosfórico y potasa.

—Justamente, es el mejor abono; el que tiene todas esas cosas; pero balanseadas de acuerdo a las necesidades del terreno y del cultivo que en él se a de hacer.

La acción del sulfuro de carbono es benéfica para cualquier plantación futura, pero este líquido destruye las bacterias que en el suelo se encargan de fijar el nitrógeno necesario para las plantas, por lo que debe abonarse el terreno, después de unos diez días de desinfectado el suelo con estiércol, de preferencia mezclado con paja podrida y buen polvo de cal o, mejor aún, polvo de hueso, que se puede adquirir en el comercio, a razón de cinco kilos de estiércol y uno de cal o hueso molido por metro cuadrado de tierra.

Se recomienda curar los durazneros atacados por el gusano (laspeyresia molesta) que comen los brotos y destruye la fruta, con el siguiente procedimiento: mantener el suelo bien limpio y trabajado en invierno y pulverizar dos veces por lo menos los árboles con sulfuro de cal en polvo al 5 %; cortar los brotos atacados y destruirlos por el fuego. Ayuda a destruir este gusano pulverizar cada 15 días con: sulfuro de cal en polvo, 50 gramos; sulfatina, 12 ½ gramos; agua, 10 litros.

Plantado tengo un huerto

QUE descansada vida
la del que huye el mundanal
y sigue la escondida [ruido,
senda por donde han ido
los pocos sabios que en el mundo
[han sido!...
que no le enturbia el pecho
de los soberbios grandes el estado,
ni del dorado techo
se admira, fabricado
del sabio moro, en jaspes sustentado
No cura si la fama
canta con voz, su nombre, pregonera;
ni cura si encarama
la lengua lisonjera
lo que condena la verdad sincera.
¿Qué presta, a mi contento,
si soy, del vano dedo, señalado;
si, en busca de este viento,
ando desalentado
con ansias vivas y mortal cuidado?
¡Oh, campo; oh, monte; oh, río!
¡Oh, secreto seguro, deleitoso!
Roto casi el navío,
a vuestro almo reposo
huyo de aqueste mar tempestuoso.
Vivir quiero conmigo;
gozar quiero del bien que debo al
a solas, sin testigos, [cielo,
libre de amor, de celo,
de odios, de esperanzas, de recelo.
Del monte en la ladera,
con mi mano plantado tengo un huer-
que, con la primavera, [to
de bella flor cubierto,
ya muestra, en esperanza, el fruto
Y como codiciosa [cierto
de ver y acrecentar la su hermosura,
desde la cumbre airosa
una fontana pura,
hasta llegar, corriendo se apresura;
y luego sosegada,
el paso entre los árboles torciendo,
el suelo, de pasada
de verdura vistiendo,
y con diversas flores va esparciendo.
A mí, una pobrecilla
mesa de amable paz bien abastada
me baste: y la vajilla
de fino oro labrada
sea de quien la mar no teme airada.
Y mientras miserable-
mente se están los otros abrasando
en sed insaciable
del no durable mando,
tendido yo a la sombra, esté cantando
a la sombra tendido
de yedra y lauro eterno coronado,
puesto el atento oído
al son dulce, acordado
del plectro sabiamente manejado!

Fr. Luis de León
(Siglo XVI)

EN Leningrado está la estatua de bronce de mayores dimensiones que se conoce. Representa a Pedro el Grande.

AUNQUE parezca mentira, existen en Baviera 28 fábricas de lápices en las que trabajan la friolera de 10.000 obreros.

AL GALOPE LARGO

Sentado sobre mi pingo
llevo un silbido en mis labios,
voy tarareando un estilo
o voy pitando un cigarro.
Y escarcea mi tordillo,
al camino *acostumbrado,*
porque sabe que en la punta
hay caricias y hay descanso.
Mientras cruzo en un galope
la verde extensión del campo,
soñando los ojos de ella,
me es corto el galope largo.
Y mientras declina el sol
y el verde se vuelve opaco,
hay dos luceros en mi alma
y apunta un lucero en lo alto.
Me río de los moreiras,
como de los gauchos malos;
me río de las partidas,
pues saben que soy honrado.
Enorquetado en mi pingo,
sigo en *un galope largo.*
Se alargan nubes de polvo
desprendidas de los cascos.
Una bandera con flecos
es mi poncho de verano,
y es caricia la golilla
que florecieron sus manos.
Bajo el sol, fondos de cielos,
tierras, trigos, verdes campos;
montes, cuchillas y arroyos,
calandrias, ceibos y cardos.
El cristal de los arroyos
es refresco, espejo y canto;
sobre el lomo de mi flete
me río de pasos bravos.
Como en suaves parpadeos,
van estrellas asomando,
y las llevo en los estribos
en las copas y en el basto.
Prendiditas, como aquellas
que en mi pecho se han ganado
para alumbrarme el camino
que me lleva hasta su rancho.
Testerea mi tordillo,
resuella de vez en cuando,
y acompañan las coscojas
el redoble de los bazos.
Ante la vista el camino
se estira y se va angostando,
y lo acorta mi tordillo
siguiendo al *galope largo.*
Siempre seguiré al galope
hasta pisar en el bajo,
donde le aprieto la cincha
y le acomodo el recado.
Desde allí y al trotecito,
mi pingo saldrá escarceando.
Mil cantos tendré en el alma,
mil besos a flor de labios.
Dos estrellas la portera
alumbrarán con sus rayos,
y se borrarán del cielo
al acercarme a su lado.
Dos estrellas mis talones
arrastrarán por el patio,
y mirándome en sus ojos,
me estrellaré entre sus brazos.
Suelta mi pingo un relincho,
y es que ya vamos llegando.
A él lo tira la querencia,
como a mí la flor del pago.
A mí me alumbran los ojos
de la prenda que he soñado,
y me espera con sus besos
el cimarrón de sus manos.
Suelta mi pingo un relincho,
clarinada de entusiasmos,
y es que conoce, el ladino,
que estamos cerca del rancho.
¡Flete! ¡Mi tordillo obscuro!
¡Sos el crédito del pago!
Y ella, que es mi reina, es flor
que llena de amor el rancho.
Mientras bese la bombilla,
esta tarde, allí a su lado,

élla trenzará tus crines,
roja, con los ojos bajos
y una sonrisa de sol,
sobre la miel de sus labios.
Tú relincharás bajito,
bien mimoso y enarcado,
porque sabes que la quiero,
y que cruzarás los campos
bajo la luna, una noche,
las coscojas con un canto,
cargando sobre tus ancas
a la reina de estos pagos,
prendidita a mi cintura,
y al repique de tus cascos,
tú rasgarás en la noche
un relincho de entusiasmo.

B. Firpo y Firpo

LA TAPERA

" Entre los pastos tirada
" como una prenda perdida,
" y en el silencio escondida
" como caricia robada.
"Completamente rodeada
" por el cardo y la flechilla,
" que como larga golilla
" va bajando la ladera,
" está una triste tapera
" descansando en la cuchilla".

Elías Regules

"Entre los pastos tirada"
y haciendo lado al camino,
ya en la raya del destino,
por el tiempo galopada.
Solita, desterronada,
con la techumbre caída;
parece que está dormida,
entre los cardos azules,
la tapera de Regules,
"como una prenda perdida".

"Y en el silencio escondida"
de triste y vasta campaña,
parece una sombra extraña
de lo que fuera la vida.
Es la reliquia querida
de la juventud pasada,
sonrisas de la alborada,
del vivir y del soñar,
que solemos recordar
"como caricia robada".

"Completamente rodeada"
por el recuerdo y cariño;
dulce pasado de niño,
tapera nunca olvidada.
Miel de camoatí, gustada,
cual golosa maravilla;
macachín de la cuchilla,
entre besos saboreado,
y el ambiente perfumado
"por el cardo y la flechilla".

"Que como larga golilla",
mi recuerdo te acaricie,
y en tu rededor se inicie
reverdecer de gramilla.
Memoria noble y sencilla
de la población primera,
fuiste un día primavera
y hoy sos restos del invierno,
que con el rodar eterno,
"va bajando la ladera".

"Está una triste tapera"
en los versos dibujada;
canción que nunca olvidada,
recorre la patria entera.
Es eterna primavera,
poesía fresca y sencilla;
es eterna maravilla
de este suelo tan querido,
y es el recuerdo del nido
"descansando en la cuchilla".

B. Firpo y Firpo

El Hombre y la mujer

El hombre es la más elevada de las criaturas; la mujer es el más sublime de los ideales.

Dios hizo para el hombre un trono; para la mujer un altar; el trono exalta; el altar santifica.

El hombre es el cerebro; la mujer el corazón; el cerebro fabrica la luz; el corazón produce el amor; la luz fecunda; el amor resucita.

El hombre es genio; la mujer es ángel; el genio es inconmensurable; el ángel es indefinible; se contempla lo infinito; se admira lo inefable.

La aspiración del hombre es la suprema gloria; la aspiración de la mujer es la virtud extrema; la gloria hace lo grande, la virtud hace lo divino.

El hombre tiene la supremacía; la mujer la preferencia; la supremacía significa la fuerza; la preferencia representa el derecho.

El hombre es fuerte por la razón; la mujer es invencible por sus lágrimas; la razón convence, las lágrimas conmueven.

El hombre es capaz de todos los heroísmos; la mujer de todos los martirios; el heroísmo ennoblece; el martirio sublimiza.

El hombre es un código; la mujer un evangelio; el código corrige; el evangelio perfecciona.

El hombre es un templo; la mujer es el sagrario; ante el templo nos descubrimos; ante el sagrario nos arrodillamos.

El hombre piensa; la mujer sueña; pensar es tener en el cráneo una larva; soñar es tener una aureola en la frente.

El hombre es el océano; la mujer es el lago; el océano tiene la perla que adorna; el lago la poesía que deslumbra.

El hombre es águila que vuela; la mujer es ruiseñor que canta; volar es dominar el espacio; cantar es conquistar el alma.

El hombre tiene un fanal, la conciencia; la mujer una estrella, la esperanza; el fanal guía; la esperanza salva.

En fin, el hombre está colocado donde termina la tierra; la mujer donde comienza el cielo.

VICTOR HUGO

La muerte

---

*Mira cuán grande es el privilegio de tu Yo, y cómo esa su*peditación y esa importancia secundaria de cuanto ves, hasta de muchos de los miembros de tu cuerpo, que pueden morir y deshacerse, sin que tú mueras, te prueba, en suma, lo contingente y subalterno de cuantas catástrofes mundiales contristan—quién *sabe por-qué—el corazón del hombre!*

La muerte no existe. Es una ilusión. Por no creerlo así, nos angustian tanto las guerras y hay quien se siente tentado de acusar a Dios de crueldad porque "permite" tales cosas.

La muerte y la vida no son más que dos fases, dos formas *de una ida que no vemos, de una vida superior que hay en cada* uno de nosotros, independiente de este flujo y reflujo de los nacimientos y de las agonías.

Ni nacemos cuando venimos al planeta, ni morimos cuando meten este cuerpo —que ya se ha transformado en treinta o cua*renta años incontables veces— en un ataúd.*

La menor catástrofe de conciencia, el menor conflicto de orden moral, es superior a todas las conflagraciones, a todas las guerras, a todas las matanzas...

—Sí, dirás: la muerte no existe; pero se muere con dolor. *¡El dolor sí existe!*

—Quién sabe, te respondo, si el dolor no viene sino de esa insistente e ilusoria identificación de nuestro yo con la parte inferior de nuestra naturaleza. Si te convencieras como un Anaxágoras, como un Epicteto, de que tú no puedes sufrir con los do*lores que te asaltan; de que estás más allá del dolor, inaccesible* al dolor... entonces no te quedaría más que una posibilidad de sufrimiento: el del espíritu, el de la conciencia, y aún éste se iría depurando y simplificando hasta que no pudieses sufrir más que de una cosa: de no poder conocer la verdad... Pero al pro*pio tiempo que este sufrimiento, te vendría una idea consolado*ra: que si no puedes conocer ahora la verdad, es justamente porque te has identificado con tu cuerpo, con lo exterior, con la vi-

da ilusoria; que la verdad está dentro de tí, y que la muerte, al romper la malla de la ilusión, te deja solo delante de ti mismo, y por tanto sólo delante de la verdad.

Fuera de este dolor de no conocer la verdad, no puede haber ninguna pena para el espíritu.

AMADO NERVO

ANSIEDAD

Tal como en las horas de los transportes de amor quisiéramos tener más labios para besar, más ojos para ver, más alma para amar, así, esparciéndonos por la Naturaleza cual en un rítmico vaivén de delirios y goces, dolíamos aquel día que nuestros ojos no pudiesen penetrar hasta el interior de las rocas, hasta el fondo de los mares, hasta el último término del cielo, para ver cómo crecen las piedras, se hacen las olas y se encienden las estrellas... ¡Ah, que nuestros oídos no pudiesen oir gravitar en la tierra la fermentación de los granitos, subir la savia de las plantas, rodar los corales en la inmensidad del océano! Y en la simpatía de esta contemplativa ilusión, hubiéramos querido que nuestra alma, irradiando y difundiéndose por todas partes, viviese con toda esta vida que nos rodea, para revestir todas sus formas, durar con ellos y, variando constantemente, desarrollar sus metamorfosis ante el sol de la eternidad.

Mas el hombre fué hecho para gustar cada día pocos alimentos, pocos colores y pocos sonidos, sentimientos e ideas. Todo lo que traspasa esa medida, lo fatiga y lo embriaga; es la idiotez del beodo, la locura del místico. ¡Ah, cuán pequeño nuestro vaso Dios mío! ¡Cuán grande nuestra sed! ¡Cuán exiguo nuestro cerebro! ¡Aire, aire! ¡Más espacio! Puesto que nuestras oprimidas almas se ahogan y desfallecen sobre el alféizar de la ventana; puesto que nuestros espíritus, como el oso en su jaula, giran sin cesar y chocan contra sus muros, dad a lo menos a nuestra nariz el perfume de todos los vientos, dejad que dirijamos los ojos a todos los horizontes...

GUSTAVO FLAUBERT

MI CADENA

Me tomaste de la mano, y me sentaste en el trono, delante de los hombres. Me fuí volviendo tímido, incapaz de acción, inútil para el camino. Dudaba de todo, y discutía conmigo a cada paso, no fuese a pisar espinas en el favor humano.

Vino la piedra, sonó el tambor del insulto, y mi silla rodó, humillada, por el polvo. ¡*Libre al fin!* ¡Los caminos, abiertos ante mí; mis alas *llenas* del afán del cielo! ¡Me voy con las estrellas errantes de la medianoche, a hundirme en la sombría profundidad! ¡Soy como la nube del verano en el huracán, que se quita su corona de oro y se cuelga el rayo, igual que una espada, en la cadena del relámpago! ¡Con qué desesperada alegría corro por el camino polvoriento de los desdeñados, a tu bienvenida final!

Ahora que estoy separado de tí, echado de tu casa, ¡qué bien te veo tu rostro!

Esta cadena mía no me adorna con sus joyas más que para burlarse de *mí*. Cuando la tengo al cuello, me lastima; cuando quiero arrancármela, me ahoga. ¡Me agarra la garganta, me estrangula mi canción!

¡Si pudiese yo siquiera dártela en tu mano, Señor, qué libre me quedaría!

RABINDRANATH TAGORE

¡Ten el valor de ser siempre bueno!

Ten el valor de ser bueno; satura tu alma con la bondad que teje lazos fraternales con el mundo, pues ellos tienden algo así como un puente espiritual entre tu alma y la de todos aquellos que necesitan de ti. Brinda este puente a tus propios enemigos y, si alguien te llama tonto o cobarde, respóndele con tu espíritu libre de rencores.

Exalta tu bondad para que sea bienhechora corriente que arrase con todos los enconos.

Si tu ofensor solicita tu ayuda, ofrécele los tesoros de tu bondad. No quiere decir esto que estés obligado a darle dinero ni a brindarle ternuras, ni que debas transformarte en un compañero. Sé sencillamente bueno con él.

Déjate llevar por estos instantes en que todo tu ser rima con los acentos de una oración infantil.

Prolongarás así tu vida siguiendo una senda que has perfumado con la esencia de un vergel.

EL MADRUGADOR

Por B. FIRPO y FIRPO

Era, Ño Severino, un viejo y pequeño hacendado, y a la vez, el hombre más madrugador del pago.

Tenía sus ranchos, por allá, por las costas del Tala.

¿De qué Tala?...

Bah!... Eso no tiene importancia.

En mi tierra, sin contar los grandes y los chicos, ni los Talitas, ni las cañadas, hay más de doscientos Talas

Todos, como el árbol de su nombre, son más o menos torcidos y más o menos bravos.

Pero, vamos a la madera, que la corteza, como el paraje, para el caso, como dije, no tiene importancia.

El caso es, que mi hombre era el más madrugador del pago.

Antes de apuntar en el cielo las primeras barras del día, aquel gaucho ya estaba parado.

Su afición era proverbial.

Por eso los paisanos, en vez de citar el primer canto del gallo, decían:

—P'ayá, pa cuando Ño Severino pare los güesos de punta...

—Madrugador, como Ño Severino...

—¿Pa madrugar?... Ño Severino...

Si el día apuntaba bien, el Sol encontraba al viejo por el campo.

Si amanecía lloviendo, el segundo de la casa que se levantara, encontraba al gaucho al lado del fogón, y con algunas docenas de amargos en el buche.

Así cayeran rayos y centellas, estaba por verse que a Ño Severino lo agarrara una madrugada echado.

El sol de la mañana lo vió siempre de pie.

Era hombre de no dormirse.

Ah!... Pero, había otra cosa...

Como el nombrado árbol, mi hombre, era de una madera excepcional

El tala tiene corteza plateada, y su pulpa amarillenta, aguanta los embates del mal tiempo, y es dura para el hacha.

Solamente, una vez tendido, a las simples caricias del Sol, se raja en todas direcciones.

Pero mientras está en pie, ni el pampero, ni la seca, ni epidemias, ni insectos, le hacen mella.

Ño Severino, nunca estuvo enfermo.

Otras características tenía aquél criollo, que recordaban al tala. Como éste, tenía sus vueltas, sus espinas, sus nudos y... ¿por qué no?... como perlitas, sus dorados frutos.

Era perspicaz, socarrón, buen consejero.

De una honradez a carta cabal.

Su palabra, era una escritura.

Sabía sacar de apuro a un amigo, sin rodeos, sin documentos, ni interés.

Era gaucho...

En sus tiempos y en defensa de sus convicciones, supo empuñar la tacuara con una chuza en la punta

Y en la paz, la misma tacuara azuzó a los bueyes.

Por eso, y porque era hacendoso y presumido, las cuadritas que heredó de sus viejos, se fueron estirando, agrandando.

Como no se casó mal, también su compañera, junto con el amor, le trajo algunas más.

Y, como llevaba varios años de casado, era padre de una docena de hijos.

Si el refrán dice, que cada hijo que viene al mundo trae un pan debajo de un brazo; de los hijos de Ño Severino se podía decir que habían traído las cuadras por docenas.

Y no era para menos.

De tal padre, no podían salir sino hijos madrugadores y laboriosos.

Pero...

El pero de Ño Severino era inigualable:

El hombre que a madrugar le ganaba al Sol, era un perfecto madrugador.

Al refrán: "Al que madruga Dios lo ayuda", él le había agregado: —Si sabe madrugar y si sabe ayudarse...

El madrugaba al tiempo.

Madrugaba las épocas

Madrugaba intenciones.

Por algo decían los paisanos:

—¡Pa madrugar?... Ño Severino...
—*Madrugador, como Ño Severino...*

Eran las diez de una espléndida mañana.

El Sol, con rayos primaverales, acariciaba las esperanzas de los campos.

Todo invitaba a gozar de la vida.

Todo invitaba al trabajo.

El mangangá, en vivos revoloteos sobre los azules cardos, extraía el néctar, que zumbando llevaba al nido.

Los horneros, entre repiqueteos, volaban alegres y presurosos, acarreando el barro para levantar su inconmovible vivienda.

.. En alas de un silbido, desgranaba una polca el carrero al lado de los despaciosos bueyes.

Pero, ni en el campo, ni en la chacra, ni siquiera en el camino, se veía uno de los hijos de Ño Severino.

Y, lo más raro, era que tampoco el viejo se había visto en toda la mañana.

Los muchachos, amargueaban en rueda a la sombra de un llorón.

.. Las mujeres, verdiaban en la cocina.

El viejo, ni con unos, ni con otras.

El viejo, no se había levantado.

Tal cosa no había sucedido nunca.

Todos estaban hondamente preocupados.

Ña Saura, la amante compañera del viejo madrugador, se había llevado para el dormitorio una caldera de agua caliente y un porongo ensillado.

¿Qué hacía Ño Severino?...

¿Amargueaba?...

¿Dormía?...

¡Vaya a saber!...

El fenómeno se había producido.

Aquello debía ser muy grave.

Cada vez que alguna de las muchachas se acercó al dormitorio de los viejos, curiosa al principio, comedida después, azuzada más tarde por los demás. Ña Saura entreabrió la puerta e interrogó, invariable: —¿Qué querés?... ¿Qué pasa?... ¿Qué

Modernísima casa para renta, propiedad del Banco de Seguros del Estado. — Calle Municipio 1532 casi esq. 18 de Julio

hay?... Nada... Andá p'ayá... —y cerraba la puerta con gesto de molestada.

Y el misterio se convirtió también en molestia...se hizo pesado... Se transformó en ansia.

Nadie salió al campo. Nadie fué a la chacra... Todo quedó parado...

Desde la salida del Sol hasta entonces, no se había hecho otra cosa que comentar.

Y al llegar las diez, el mayor de los muchachos, Severino, a quien los viejos desde niño llamaban cariñosamente Macho, él, que casi no había hablado, se dirigió a uno de sus hermanos:

—¿Arreglaron las hebras di alambrao que si habían desprendido?...

—No si h'arreglao nada...

—El viejo había encargao...

—Y güeno... ¿qué querés?...

—Y vos, Senón... No te habían dicho que con Pedro y Mauro, dieran güelta la merga pal máis?...

—Ni mi acordé...

—La tierra se va secar y se va dir el tiempo...

—¿Qué le vas hacer?...

En ese momento se acercó una de las muchachas:

—Miren que nu hay carne...

—Andá, vos, Floro, y carniá un borrego.

—Caramba!... Tan luego yo...

—Y, hay que comer...

—Güeno, ahura vamo, con Paulo...

Allá en la cocina una de las muchachas, semi sonriente, miraba el fuego casi apagado.

—¿Qué estarás pensando?... Negra...

—Nada, che...

—¿Nada?... Nadan los maraguyones...

—Nada de malo... Pensaba en Juansito...

La mayor de ellas se acercó:

—¿Cómo?... ¿Tienen coraje?...

—¿Y a vos qué te importa?... ¿Vos no tenés nobio?...

—Sí, pero bien mirao, por tata y por tuitos... ¿Sabés?..

—¿Y qui hay con éso?...

—Que a tata nunca le gustó ese tordo...

—Tordo!... Porque no es tuyo...

—Mirá, China —intervino otra— a los viejos le gustó ele-

gir y casarse... nosotras semos lo mesmo qu'yos, sabés...

—Vos te valés porque tata...

—Y güeno, mejor... m vi a casar con quien me dé la gana... sabés...

Y, siguieron discutiendo.

Debajo del llorón se desarrollaba otra escena:

—E por hablar nomá..., no e por nada..., pero... y si el viejo..., Dió no permita...

—¿Qué?...

—Digo..., por decir nomá... La cosa ha d'estar feasa... a lo mejor, ¿eh?

—¿Que se muera?... ¿Y di ahi?...

—Quiero desir qui habría di verse alguno qui arreglara las cosas...

—¿Y pa qué más que nosotros?...

—No ché, entre nosotro quién sabe como andamo...

—Y cómo vamo andar?...—dijo otro.

—Miren, a mí dejenmé un pedazo 'e la cuchiya del fondo, y, lo demá, hagan lo que quieran...

—T'estás pasando 'e vivo... Cuasi nada te pide el cuerpo...

—E surdo pa elegir... Vayan viendo...

—Bah!... Por mí...—intervino otro— Si no tocan el lao 'e lo Rodrdrigue...

—¿Lo queré pa vos?...

—Y, si toca...

—Otro que no se pierde pa cortar...

—Y, al moso le gusta la pulpa...

—Y al otro la lengua... Los que vienen di atrás qui arreen..

—Y carguen con los güesos...

—Corten nomás muchachos... ¿A qui a mí me cargan el bañao?...

—Si vamo a ver...

—¿A ver qué?...

—Los qu'emos trabajao más, tenemo derecho...

—¿Derecho a qué?... ¿En qué han trabajao más?...

—Y, semos tantos... Los últimos qui han caido al mundo han encontrao tuito hecho...

—Güeno, muchachos...—intervino Severino—No les da vergüenza hablar d'estas cosas?... Que nu haiga cuestión... Tuito si ha di arreglar... Parese mentira!... En tuita la mañana no si ha hecho nada...

—Ni las ovejas si han bañao, y éso que qu'el viejo...

—¿Y por qué no juistes vos?...

—Porque los mandó a ustede...

—¿Y, vos querés mandar también, no?...

—Mirá, Macho...

—Qué Macho, ni mayor — saltó el menor y más mimoso— Aquí tuitos semos machos, semos hombre y semo iguale, como dijo el dotor aquél en las elesione.

—Lo que sos, un desbocao, mocoso sancocho...

—¿Y di ahi?, limpiame los moco, pué...

Hubo un revoleo, algunos se pusieron de pie amenazadores; hubo quien llevó la diestra a la cintura.

Otros parecían prontos a intervenir... ¿Quién sabe cómo?...

Una muchacha dió un grito. La puerta del dormitorio de los viejos se abrió y Ña Saura se precipitó a la rueda de los muchachos.

—¿Qué están haciendo?... ¡Tan luego áhura que viene el viejo!...

Y era verdad...

Ño Severino, erguido y desde la puerta, miraba hacia el camino.

Los muchachos dirigieron la vista a tal dirección.

Y, vieron a un comisario y un guardia civil que luchaban arreando a lonjazos y hacia adentro, los animales que, acabando de destrozar el alambrado, habían salido y pasteaban fuera del campo.

Severino salió corriendo y, saltando en pelo sobre un caballo, fué hacia allá.

Los otros, en mayoría, quedaron estáticos, otros, insinuaron un movimiento para ir en ayuda del hermano.

—¿Dónde van?...—gritó el viejo.

Y, clavando su mirada en todos, dijo:

—*P'arriar animales basta un hombre... Pa enderesar hombres, nu alcanza un alma!...*

Los hijos, bajaron la mirada.

Ño Severino, dió la espalda y volvió a su dormitorio.

—¡El viejo nos ha madrugao!...— murmuró alguien.

—¡Mesmo!...

—¡Clavao!...

Poco después, habiendo echado los animales al fondo del campo, Severino regresaba.

Entonces, apareció nuevamente el padre, y tranquilo y socarrón, ocupó un lugar en la rueda.

Colgaba de su diestra, como de costumbre, el viejo talero con cabo de guayabo y ancha sotera de papada.

Simulaba, mirando el suelo, cuando, a su espalda, oyó los pasos de Ña Saura, que, con la caldera en la mano izquierda y el mate en la derecha, se acercaba.

—Sebame unos amargos, vieja...—dijo, sin mirar.

—Tomá...—contestó su compañera, y le alcanzó el cimarrón. Ya estaba cebado.

—¡Ah!... ¡Mi vieja!...—exclamó Ño Severino.

—Vos me conocés!... Sos de ley!... La única!...

—Vos me hiciste, viejo...—contestó ella.

Las cabezas, gachas, de los hijos, formaban como una rueda que convirgiera sus rayos al centro.

El viejo habló:

—Hase unos días—dijo—el más chico di ustede pasó la raya 'e los veinte... Tuitos están criaos, pensé... Ya me puedo echar...

Hizo cantar el aire, sorbiendo el último jugo.

—Y, el primer día que no madrugo...—siguió—no se siembra... ni se atiende el ganao... ni se come...

Alguien se quizo levantar para ir a carnear.

—Sientesé...—ordenó el viejo, y continuó:

—Cuando ustede yegaron al mundo... yegaron pelaos... ¿Entienden?... Hay mil quinientas cuadritas... 'e campo flor... Pero, son d'estos viejos...

Todos estaban callados. El siguió:

—De hoy en adelante, tuitos son piones... Y, usté, Macho, va a ser mi capatás...—dijo,dirigiéndose a su hijo mayor.

—Stá bien, tata...

—Usté va cumplir como güeno... Va ser el responsable... Tuitos han de trabajar parejo... Las ganancias, las reparten entre tuitos ustedes... dispué de pagar a estos viejos el arriendo, año a año... s'entiende...

Sorbió el verde y gaucho jugo del cimarrón... Echó al aire dos bocanadas de humo, y continuó:

—Las hembras, han de ver en su madre lo más santo, confiarse y recebir sus consejos, mesmo que di una hermana mayor...Disgrasiada de la hembra qu'escuenda intensiones a su vieja... Cosas que no pueda saber una madre, no deben haser-

se... Y, faltando eya, ahi está el Macho, que, como hombre, ha di haser qu'el apelativo no s'embarre...

Tomó el mate, echó otras dos humadas grandes, y siguió:

—Pasao mañana, empieza el año nuevo, dende entonces comienza el contrato... En mientra, a trabajar, como güenos...— en seguida llamó:

—*Macho*...

—Mande, tata...—contestó Severino poniéndose de pie.

Entonces, el viejo impuso:

—Como capataz, ordene el trabajo del día... ya mesmo... Quiero ver si sirve... El que no esté conforme, qu'ensiye, y me le da dos cabayos de tiro, pa que se vaya bien lejo...

—Dispué de comer—mandó Severino—Senón, Sauro y Tito m'estiran el alambrao, y dispué a curar las ovejas... Pedro y Mauro, van a la chacra... Paulo y Floro, van a carniar enseguida, dispué a recorrer el campo...

—Ustede, a la cosina y a los cuartos...—mandó Ña Saura a las muchachas.

Todos se levantaron para obedecer, pero el viejo los detuvo:

—Un momento, en ante que nada, y pa festejar la cosa, como güenos hermanos, y mejores hijos, démen el alegrón de verlos a tuitos abrasaos.

Los muchachos fueron hacia los viejos, les abrazaron y luego formaron un compacto grupo, estrechándose mutuamente.

Entonces, mientras se desprendían dos hermosas perlas de los ojos de Ña Saura, Ño Severino, orgulloso, terminó:

—¿Qué te dije, vieja?... Esta 'e la última lisión del año... La lisión del día que no madrugué...

Y Severino, sonriente, y desde los brazos de sus hermanos, afirmó:

—*Del día que nos madrugó a tuitos, tata!...*

B. FIRPO y FIRPO

La ciudad donde no entran los infieles

Cada año, a la llegada de la primavera, una inmensa multitud de peregrinos procedentes de los más apartados rincones del Islam afluye lentamente a los lugares en que vivió y murió El Profeta. A pie, en camello o en barca, millares y millares de creyentes desafían privaciones y peligros para poder besar la famosa piedra negra, cubierta de costra sucia, que se encuentra en la "caaba", y que, según creen los mahometanos, cayó del cielo, hace ya muchos siglos. Después pueden volver tranquilos a sus casas. Mahoma les protegerá de entonces en adelante de un modo particular. Podrá utilizar el título de "haji" (peregrino), y en la tribu o en el lugar, dentro y fuera de la familia, un prestigio especial acompañará siempre a los hombres que en el Jebel Arafat, la montaña sagrada que hay al norte de La Meca, escucharon inmóviles, sobrecogidos por el fanatismo, las palabras iracundas del imán...

Hasta hace unos cuantos años, la peregrinación anual del mundo musulmán a La Meca y a Medina constituía uno de los principales recursos de vida de Arabia. El viaje resultaba costoso, y por ello, la inmensa mayoría de los "hajis" eran personas pudientes que, a lo largo de las rutas del desierto o de los puertos, se iban dejando las monedas ahorradas durante años de abstinencia y de sacrificios. Más de medio millón de fieles participaban entonces anualmente en las ceremonias religiosas que cada primavera tenían lugar en La Meca. Hindúes, egipcios, malayos y negros del Africa Occidental invadían durante quince días las pintorescas calles de la ciudad sagrada. Egipto enviaba cada año doscientos mil peregrinos. De las islas malayas acudían de setenta a cien mil *hajís*. La India contribuía con otros cincuenta mil.

Hoy, en cambio, bien porque haya decrecido la fe en el Profeta, bien a consecuencia de la crisis económica, el número de peregrinos que llega a las fiestas de La Meca ha descendido a una quinta parte. De Egipto no acudieron el año pasado más que quince mil mahometanos; las islas malayas aportaron seis mil; la India, tres mil.

En la sagrada montaña de Jebel Arafaat, el *imán* se quejó

de la poca fe, y sus palabras fueron más iracundas que nunca...

Desde La Meca, donde el profeta pasó su juventud y el declive de su vida, los *hajis* continúan su marcha hacia Medina, tumba de Mahoma. Medina está a doscientos cincuenta kilómetros al norte de La Meca.

Reflexiones cristianas

Es la envidia la pasión de las almas bajas, de entendimientos limitados, y de los corazones corrompidos. Malo es el que tiene pesar del bien ajeno. Basta tener mérito para enfadar al envidioso; la prosperidad ajena le da en rostro. ¿Puede haber pasión más injusta, ni más irracional? Los triunfos de sus hermanos le irritan; su malignidad de ordinario se ensaña contra la virtud. Es un odio sombrío y enfadoso del mérito de los otros. No habría envidiosos en el mundo si el envidioso no conociera que había otros de más virtud y de más méritos que él. ¿Puede haber pasión más ruin?

Mucho se engañará el que juzgare que podrá sosegar al envidioso obrando y procediendo bien; ninguna cosa le encona o le irrita más. Hasta la misma moderación en la prosperidad le enfurece y le hace más picante. Lo que cautiva a otros, a él le envenena; la modestia le choca, y la estimación del otro es su mayor tormento.

Sospechas injuriosas, interpretaciones malignas, detracciones, calumnias, supercherías, desprecios, todo lo que pueda denigrar, todo lo que sea capaz de deslucir, todo sirve al envidioso. Es la envidia tan antigua como el mundo. Abel fué la primera inocente víctima que sacrificó a sus aras. El envidioso es enemigo irreconciliable de la virtud y del mérito.

Nunca se verá envidia sin orgullo; pero orgullo maligno y enemigo, que no tanto tira a engreirse él, como a abatir al otro. No le anima el amor de la gloria propia, sino el dolor ajeno. No hay, pues, que extrañar que la caridad destierre la envidia; lo asombroso es que haya envidiosos que juzguen que tienen caridad.

LA BELLEZA FEMENINA

NO es menester cortar las uñas de las manos más de una vez por semana, debiendo efectuarse siempre esta operación con una tijera curva, sin abusar de la lima para emparejarlas bien.

EL consumo abundante de la manzana, según afirman los médicos especialistas de enfermedades de la piel, mejora notablemente el cutis.

LAS jóvenes anchas de caderas, de huesos salientes, no han de atenerse estrictamente a los cánones de peso generales, pues bien podría suceder que resultasen poco actrativas debido a su delgadez. En estos casos, no está de más alterar la regla tolerando unos cuantos kilos de excedente con tal de disimular en lo posible la estructura ósea descarnada.

El tratamiento preventivo contra las arrugas y para que desaparezcan las que comienzan a formarse, necesita de los masajes como ayuda eficaz a la acción de las cremas y lociones que a tal efecto hayan podido escogerse. El primer tiempo de estos masajes, sobre los que ilustra el grabado, consiste en colocar el índice sobre la arruga recorriendo desde la mitad de la frente el surco trazado por aquélla, haciendo que ejecute el dedo pequeños giros, tirando de la piel con suma suavidad y a cada lado de la frente. En el segundo tiempo la punta del índice se sitúa donde el grabado indica, siguiendo el trayecto de la arruga hasta el extremo exterior, estirando también la epidermis ligeramente

o los pequeños barrillos no tienen origen en la ingestión de manjares grasos, lo que lleva impurezas a la sangre.

IMPREGNAR las ropas y la piel de perfume de Chipre no conviene a todos los tipos de mujer. Con preferencia es un perfume adecuado para las morochas trigueñas, o bien para las rubias muy acentuadas, de mirada pasional. Es esencia que necesita un atavío chic.

TODO lo que se encarezca el uso de las esencias a base de lavanda es poco, dado lo juveniles que resultan para las jóvenes, especialmente en las tardes de práctica de deportes, en sus paseos cotidianos, reservando el uso de perfumes más penetrantes para las ocasiones en que deben vestirse con más lujo.

MUCHAS afecciones que atacan al rostro son consecuencia de una alimentación sin concierto. Es preciso ver siempre si las manchas

PARA las mujeres de piel gruesa, muy porosa, se recomiendan por sus propiedades los baños de salbado, que además de refrescantes disuel-

ven en buena cantidad los elementos adiposos que obstruyen el libre funcionamiento de los poros. Para este baño basta cocer un kilo de salvado de trigo en cinco litros de agua, colándolo a continuación.

LOS *tobillos gruesos* suelen desesperar a muchas jóvenes que ansían ser perfectas y de contornos armoniosos. Para esto las que tengan propensión a engrosar en esa parte de la pierna, deberán darse masajes todos los días, colocándose para estar en la casa vendas de goma, pero que no estén tan ceñidas que puedan ocasionar molestias serias en la circulación de la sangre.

Los tobillos delgados son más elegantes que los gruesos, siendo éstos de aspecto más bien vulgar.

Cuando el tobillo se hinche por efecto de una caminata o por haber estado toda una tarde cultivando algún deporte, conviene un baño tibio o caliente con agua en la que se haya vertido una cucharadita de bicarbonato. Pronto cesará la inflamación.

EL color nácar, tan bello como *esmalte de las uñas*, no goza de gran aceptación, inclinándose las jovencitas por los tonos fuertes, llamativos, que no son los que más belleza confieren a la mano. En cambio, el rojo coral es un matiz agradable y que suele quedar bien a la mayoría de las mujeres, cualquiera sea su edad. También siendo dueñas de unas manos finas, bien dibujadas, resulta excelente el barniz incoloro, que se limita a dar brillantez y transparencia a las uñas, que en estos casos requieren cuidados especiales.

PARA las morenas se ha puesto de moda en París un "rouge" para labios casi violeta, innovación fantasista que seguramente no logrará abrirse paso. Lo consigno a título de curiosidad, sin pasarme por la mente el propósito de recomendarlo.

EL sombreado verdoso de los párpados es adecuado para los jóvenes de cutis y cabellera ligeramene rojiza.

LOS polvos de colores violáseos han caído en desuso. Así los más acarminados son pálidos y suelen a veces mezclarse con otros más blancos para hacer las combinaciones más convenientes para cada rostro.

LOS *sombreados metálicos de los ojos* se justifican cuando se viste un traje de fiesta y se va a pasar la noche bajo el fulgor de viva lucería. De lo contrario en lugar de embellecer afean.

EL rosa y el blanco líquidos están muy indicados para pasarlos por el cuello, los hombres, el pecho, las manos, los brazos por medio de una esponja, aquellos días en que debe asistirse a una fiesta y el vestido a lucir ostenta un escote pronunciado.

LA acuñación de una libra esterlina cuesta al gobierno británico sólo medio centavo por unidad.

PARA obtener una libra de seda se necesitan, término medio, los capullos de 3.000 gusanos.

Como adelgazar los tobillos

I. Haced con los pies círculos de derecha a izquierda, o de adentro para afuera. Hacedlos lo más grandes posibles y tantas veces como podais.

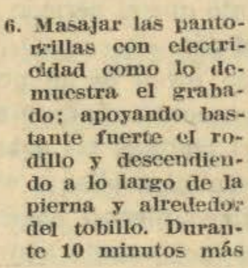
Los movimientos que aquí se explican tienen que hacerse exactamente durante diez minutos en la mañana y diez minutos en la noche para que terminen por adelgazar. los tobillos. Se harán sobre la cama a la mañana antes de levantarse .Si se está mucho de pie en la mañana y en contínuo movimiento se harán en los momentos de reposo después del almuerzo. Esto dará bella forma a las piernas. En la noche se hará cuando esté acostada. Producen el mismo efecto y se entrará en calor si hace frío. Estos ejercicios descongestionarán las piernas para la noche y asegurarán un mayor reposo. Se necesita mucha perseverancia, pues estos movimientos son muy cansadores. Es imposible casi los primeros días, las primeras semanas repetirlos siete u ocho veces, cada uno hay que empezar tres o cuatro veces, la serie completa.

3. Este movimiento es casi a la inversa del anterior. Se empieza por juntar los talones y abrir las **puntas de los** pies sin que se muevan los talones.

2. Colocar los pulgares uno contra el otro y abrir los pies lo más que se pueda y juntar los talones lentamente hasta que se toquen. Este ejercicio hace trabajar toda la pierna.

4. Esta vez hacer círculos de izquierda a derecha, o de afuera hacia adentro. Hacerlos hasta que se esté cansado y no se pueda continuar.

5. Acostarse de espalda, levantar las piernas verticalmente. Sostenerse con las manos, tomadas detrás de las rodillas o si se puede cruzadas. En esta posición se harán los ejercicios que describimos.



6. Masajar las pantorrillas con electricidad como lo demuestra el grabado; apoyando bastante fuerte el rodillo y descendiendo a lo largo de la pierna y alrededor del tobillo. Durante 10 minutos más

SONRÍE!

Saluda con la alegría del semblante; di mucho; muchísimo con la sonrisa y facilitarás al humilde el acceso a tu persona. La inclinación de la cabeza, el apretón de manos, el quitarse el sombrero reverentemente, son saludos convencionales. En cambio el niño sonríe frente al ser querido; esto nos incita a pensar que aprendió tan hermoso medio de expresarse junto al Todopoderoso.

Es la sonrisa la bondad que ilumina los labios, los ojos; es el llamado del alma a las otras almas; es una dulce incitación a la armonía; es el gesto del condenado al ver llegar la hora de la clemencia.

Así como el perfume de las flores revela la vecindad de un jardín, así la sonrisa anuncia que, tras ella, vendrá la palabra afectuosa. Por ello se ilumina el semblante del que implora cuando arranca bondadosa sonrisa a su posible protector.

Por ello en la sala del hospital es la sonrisa del médico un etéreo bálsamo que buscan los pacientes con avidez. Seamos, entonces, pródigos con ella...

Y, en la hora de la muerte, si quieres acallar la amargura de los seres que dejas, sonríe y quitarás a la horrible despedida el lúgubre tinte del eterno adiós.

Sonríe siempre que puedas y sembrarás tu senda y la ajena de insospechadas alegrías.

La belleza a los cuarenta años

La ciencia ha alargado la vida de tal modo, que la edad que se consideraba ya madura en la época de nuestras abuelas se ha convertido, en la actualidad, en la mejor y de mayor potencialidad, en tanto que el período de la juventud también ha avanzado en proporción.

Mantenerse joven es un problema individual. Algunas personas lo logran conservándose activas, desarrollando un interés militante en el trabajo, las artes, la educación social. Otras renuevan su juventud mediante una vida tranquila y retirada. Un cambio de actitud mental hacen que algunas mujeres parezcan más jóvenes a los cuarenta años que a los veinte.

Y si a los cuarenta años se pretende realmente no abandonar definitivamente la juventud, es preciso estudiarse con atención.

No se debe pensar que un programa cualquiera de vida bastará para lograr ese propósito. Será indispensable leer y observar lo que los demás han descubierto al respecto, y construir un régimen individual que esté asentado en la buena salud, la dieta, el ejercicio, el descanso, la actitud mental y los procedimientos externos para ayudar a la belleza.

La buena salud es, en esta época, aún más importante que en cualquiera otra, desde el punto de vista de la belleza. Los ojos serán sometidos a un examen, cada cierto tiempo, para evitar la fatiga y la formación de arrugas, en consecuencia.

No se olvide que el cuerpo ha servido ya un buen número de años, y que aunque se lo sienta "como nuevo", no se le puede usar con olvido de la edad. No será posible tratar a la salud como veinte años atrás, sino que habrá que prestar constante atención a los hábitos, a la dieta, al descanso, a los ejercicios y, muy especialmente, a la eliminación regular.

Los cosméticos modernos son poderosa ayuda para la mujer celosa de su juventud. Pero es preciso huir como de un grave peligro de la exageración, pues la artificialidad, a los cuarenta años... ¡es fatal! Un peinado llamativo y un maquillaje audaz no harán sino agregar años en lugar de dar el aspecto juvenil que se pretende lograr.

Si se decide teñir la cabellera, elíjanse no los tonos defini-

dos de la juventud, sino los más suaves y menos llamativos.

Estése siempre alerta para corregir los defectos que puedan *contrariar la belleza: mala actitud del cuerpo, ceño fruncido,* manerismos no agradables y, sobre todo, el mal humor, la impaciencia y, en fin, todas las emociones negativas, pues éstas como ningunas otras trazan en el rostro huellas profundas.

Distinción de la mujer que trabaja

Las mujeres que por una u otra causa tenemos una obligación, un deber que cumplir en el libro de la vida, debemos, para nuestra misma conveniencia, reprimir los impulsos de coquetería a veces alocada, para valernos de aquellos matices que la moda indica o propone como más simples, más cómodos o prácticos.

La muchacha que trabaja, demostrará inteligencia si sabe reservar *los modelos que le merecen* más atención, pero no condicen con la ocasión en que debe lucirlos, para su guardarropa más luposo, dominguero (para usar la expresión natural y criolla...).

La modestia en el vestir, la simpleza en los detalles demostrarán el equilibrio ordenado de la joven que pasa sus horas más largas encerrada en los escritorios de una oficina o en los salones que requieren su diaria colaboración. Los conjuntos compuestos, desdoblados más tarde en varias piezas, serán *los más convenientes por* la facilidad del cambio o del vestir. El peinado, no hará contraste tampoco con la indumentaria sencilla que se hubiera adoptado; para ello evitará los modelos más extravagantes, las insinuaciones más rebuscadas. Pocas joyas y buen calzado, terminarán el aspecto pulcro y distinguido, que todo jefe o director exigirá al aporte del buen gusto y a la feminidad de su secretaria o de su empleada.

¡Nada peor ni más desagradable en una mujer que trabaje, que los alardes lujosos o, por el contrario los desaliños desentonantes!

Ella más que ninguna dedicará especialísima atención a su atavío corriente; por lo demás, se lo exige su misma obligación diaria, y es fuerza que la cumpla como parte integrante de su plan de trabajo, y el arreglo personal, base de todo concepto referente a la mujer, *debe considerarse razón* primordial de toda actividad *femenina.*

COSAS QUE CONVIENE SABER

Como hacer resaltar la belleza de los cabellos blancos

LOS cabellos grises pueden ser muy halagadores, pero sólo si son tratados con el cuidado que se da a la seda blanca. Ellos suavizan la expresión, y con un maquillaje correcto añaden distinción e individualidad a la persona.

El lavado apropiado y un abundante cepillado son indispensables para realzar la tranquila hermosura de los cabellos blancos. El jabón que se emplee será suave; los shampús fuertes los vuelven amarillos. El calor, venga éste de un secador violento o de las tijeras de ondular, es causa de decoloraciones en los cabellos grises.

Para corregir la presencia de trazos amarillos, se enjuagará la cabellera gris con uno de esos productos corrientes en las casas del ramo, de color azul. Unas cuantas gotas añadidas al agua final del lavado, harán desaparecer el color amarillo como por encanto.

Lávense los cabellos blancos con un shampú suave, cepílleselos abundantemente, empléense lociones de efectos no violentos para peinarlos. Las que estén hechas a base de aceite de flores, son las mejores. Dése a la cabellera blanca los cuidados más delicados que se pueda.

Cómo emplear la leche en auxilio de la belleza

La mejor crema de limpieza que existe es la leche. Esto es especialmente interesante para las personas que viven en el campo. Retira todas las impurezas del cutis y lo suaviza en tal forma, que la historia la ha hecho célebre, uniendo tal hecho al nombre de una emperatriz romana. Como su olor es poco agradable, convendrá enjuagarse la cara con abundante porción de agua fresca, agregando a la última unas cuantas cucharadas de agua de rosas.

Tratamiento para los pies

Los pies, que causan incontables sufrimientos a sus dueñas, deben ser tratados de un modo especial y cuidadoso. Los masajes activos, los baños calientes y los baños tonificantes obrarán maravillas.

Cuando los pies están doloridos y son causantes de un creciente mal humor, colóqueselos en un baño de agua caliente a la que se ha agregado un puñado de sal. Al cabo de

diez minutos se los secará con sumo cuidado, prestando especial atención al área que se comprende entre los dedos. Una generosa aplicación de crema o de aceite vendrá luego. El masaje será efectuado tomando con una mano el arco metatarsal del pie obligando a los dedos, por medio de la otra, a doblarse hacia arriba y hacia abajo. El arco y el empeine

también recibirán un activo masaje, hasta que la circulación haya sido avivada y se sienta un real descanso en todos los músculos.

Para concluir, envuélvase un pedazo de hielo en un género y fricciónese cada pie de modo suave. La crema o el aceite que se ha empleado para el masaje, romperá el frío excesivo y hará posible el tratamiento hasta en los días de temperatura destemplada.

Este cuidado, que exige un cuarto de hora, devolverá el tiempo exigido por él con un permanente beneficio.

Visítese a un pedícuro autorizado. Los soportes de acero, fáciles de usar, livianos y de tal forma que no destruyan la elegancia del calzado, suelen ser la salvación de muchas personas de pies eternamente doloridos.

Para aumentar la duración de la vista

Se acepta como natural el decaimiento de la vista con la edad. Es indudable que estos órganos, como todos los demás del cuerpo, acumulan fatiga año tras año, y alguna vez se resienten de una manera visible. Pero, ¿cuánto cuidado ponemos de nuestra parte para impedir la acción del tiempo? La iluminación insuficiente o mal colocada es causa de arrugas prematuras en torno a los ojos. La luz deberá estar situada detrás del hombro izquierdo, de modo que caiga de lleno sobre el libro. Los ojos no deben ser colocados nunca bajo la acción directa de un violento reflejo, pero como el sol les es beneficioso, se los debe exponer a sus rayos por no más de diez minutos, manteniéndolos cerrados y moviendo la cabeza lentamente en semicírculo, para evitar la reconcentración de aquellos rayos en un solo sitio.

La papa, aliada de las manos hermosas

Es interesante comprobar cómo los productos más prácticos, aquellos que, por ser indispensables en la vida diaria, no faltan en ninguna casa, reaniman su valor con un doble sentido de utilidad, desboblando sus beneficios hasta llegar a la cooperación de la belleza de la mujer.

La papa, materia de primera necesidad ordinaria, es un aliado firme de la blancura de las manos. Hágase hervir una papa pequeña; tibia aún, pélela y amásela con leche hervida, también caliente. Cuando obtenga una pasta o crema lisa, fricciónese con ella las manos y notará sus beneficios.

¡Sufrir poco! ¡Vivir mucho!

EN la actualidad los médicos conceden tanta importancia a los tratamientos abortivos de las enfermedades como a los métodos indicados para su curación.

Así se están probando con excelente resultado los vapores de cloro para atacar a los resfriados en su período inicial, consiguiendo en el mínimo tiempo su eliminación. Por eso también los facultativos prescriben hoy las inhalaciones con mentol.

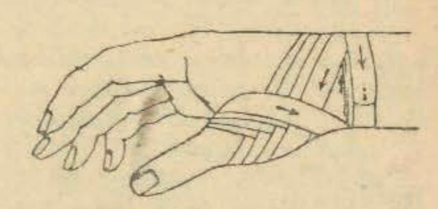
Una taza de leche caliente en la que se haya vertido una copita de regular tamaño de coñac o ron, tomada por la noche a la hora de acostarse, es muy eficaz para provocar una copiosa transpiración, la que descongestiona y alivia al paciente.

UN enfermo de pulmonía no debe quedar nunca sin vigilancia, porque siempre existe el peligro de una insuficiencia cardíaca más o menos repentina, que se manifiesta por la aceleración o la debilitación extrema del pulso.

LAS flores de saúco se recomiendan en lociones contra las erisipelas y en fumigaciones para combatir la ronquera.

EL hábito de tomar la temperatura del cuerpo una vez por mes cada dos horas, nos pondría a cubierto de muchas dolencias, entre ellas la tuberculosis, siendo, además, un valioso dato para el médico que nos pudiera asistir en caso de enfermedad. Lo que primero ha de observarse es la curva personal de temperatura en el día que alcanza el máximo a las 18 horas y registra el mínimo a las 6 horas. Por temperatura normal debe considerarse la que no pase de 37º a la tarde y 36º décimas por la mañana. El térmómetro ha de colocarse en las axilas y dejarlo unos momentos.

A veces la pronta curación de una herida depende de cómo se practican los vendajes y se proteje la parte afectada. El caso de un corte, por ejemplo, en el dedo pulgar cerca de la mano ,es siempre laborioso, porque los movimientos impiden la cicatrización, sin contar que estas aperturas violentas de la herida pueden originar la aparición de pus, in-



fectándose entonces la cortadura. Para que el dedo no pueda moverse, lo más conveniente es un vendaje como muestra el grabado y cuyas flechas indican la dirección que se ha seguido al enrollar la venda en torno de la muñeca ,fuertemente. Ha de adoptarse también la precaución de dar dos o tres vueltas al comienzo del vendaje, impidiendo que se afloje más tarde; con un alfiler de gancho se lo prenderá una vez terminado.

VERTIENDO de 18 a 20 gotas de láudano en una taza de café o té, y tomando ente líquido a cucharadas cada cuarto de hora, puede

atacarse una intoxicación leve producida por ostras u hongos en mal estado.

TANTO el fósforo como el calcio y el hierro son necesarios en sumo grado para el organismo y asegurar la salud.

Entre los alimentos ricos en fósforo tenemos el cacao, queso, yemas de huevo, porotos secos y lentejas, trigo, arroz, pan y leche.

Los abundantes en calcio son el queso, nueces, almendras, higos secos y habas, y los que más hierro contienen, la sangre, carne, espinacas y lentejas.

A pesar de la perfección de la máquina humana, la transformación de los alimentos nunca es completa y al quemarse en el organismo dejan en cantidad variable residuos que no se utilizan.

Esto significa que, para mantener el organismo en perfecto funcionamiento, debemos añadir una cantidad suplementaria de sustancias nutritivas con objeto de equilibrar las funciones.

De este deficiente aprovechamiento que el organismo hace de determinados alimentos provienen muchas enfermedades.

Si la transformación de la carne es defectuosa, se puede padecer enflaquecimiento o raquitismo; si la grasa es la que se transforma mal, produce la obesidad o la acidosis y si se asimila deplorablemente el azúcar, se llega a sufrir de diabetes. Es conveniente someter el organismo a un examen para saber qué alimentación le conviene.

LA GUERRA MAS CORTA

En el mes de Agosto de 1896, el Sultán de Zanzibar, dando pruebas de una belicosidad insospechada, declaró la guerra al Rey de Gran Bretaña. No bien se trasmitió a Londres esta declaración de guerra un crucero británico que se encontraba en las costas de Zanzibar recibió orden de bombardear el Palacio del Sultán. La orden fué ejecutada sin pérdida de tiempo. El Palacio fué casi destruído en pocos instantes. El crucero hundió también el único barco de guerra que poseía el belicoso monarca en el mismo puerto de Zanzibar donde estaba anclado.

Treinta y siete minutos exactamente después de la declaración de guerra, el Sultán se puso en fuga y una bandera blanca fué izada en lo alto de lo que quedaba del Palacio. La guerra había terminado: la más corta, sin duda, de la historia.

"EL GAUCHO, dentro de sus medios limitados, es un tipo de hombre completo. Tiene sus principios morales, y esto lo prueba diciendo como elogio entre elogios: "Es un gaucho de ley"; tiene una filosofía casi religiosa en que admite potencias superiores, encarnadas por "el destino", "la suerte" y "lo que estaba escrito". (De una nota de Ricardo Güiraldes.

*

LA biblioteca nacional de París es la más rica que existe, conteniendo tres millones de volúmenes.

Guide sus pies

El caminar es un gran ejercicio y un perfecto tónico para la belleza. Pero hay que cerciorarse de que la postura adoptada es correcta, antes de dar el primer paso. Parada con los pies paralelos, los músculos abdominales recogidos hacia adentro, los hombros en una línea natural (no echados rígidamente hacia atrás) y la cabeza mantenida en tal posición que pudiera trazarse una línea recta desde la cima de ella hasta el hueso de la cadera.

LOS ZAPATOS

Si sus pies están demasiado apretados en sus zapatos o si sus tobillos empiezan a doler, por lo general estas molestias se reflejan en la cara. Una mirada cansada puede bien ser el signo exterior de pies cansados y doloridos.

Es necesario, pues, antes de emprender la práctica regular y metódica del beneficioso "footing", hacer un examen general de los pies y tratar de eliminar las molestias que los afecten.

Afortunadamente, los zapatos en estos tiempos combinan la parte práctica con la estética. Y ese es uno de los puntos capitales a tener en cuenta: los zapatos cómodos.

Aparte de las visitas periódicas al pedicuro, usted puede por sí sola hacer mucho por la buena apariencia y la comodidad de los pies. Por ejemplo, cuando toma su baño acostúmbrese a empujar hacia atrás la cutícula de las uñas, usando un palito de naranjo envuelto en algodón, dándole además a los pies y a los dedos una vigorosa cepillada con un cepillo duro de uñas o de dientes. Emplee siempre el agua jabonosa con generosidad.

EJERCICIOS

Y ahora pasemos a describir unos ejercicios especiales que son excelentes para mantener los pies sanos y con buena apariencia.

El primero que va a continuación puede usted hacerlo mien-

tras se halla sumergida en la tibia y confortable bañera. Es perfecto para los tobillos gruesos y para los débiles:

1.º Colóquese con las rodillas tiesas, los pies y sus puntas estirados y colocados en una posición ligeramente parecida a la del "pie de paloma".

2.º Doble los tobillos hacia afuera y traiga las puntas de los pies hacia usted, tanto como le sea posible.

Una advertencia: Si este ejercicio es ejecutado correctamente, usted sentirá trabajar también los músculos de la pantorrilla.

Otro ejercicio magnífico para los pies es este:

Sentada en una silla. Coloque en el suelo una pequeña bola de papel, agárrela con los dedos del pie flexionados y levántela. Sin dejar la bola de papel describa luego grandes círculos con la punta del pie, dejando la pierna inmóvil.

Y por último, como complemento, he aquí un pequeño ejercicio de grandes resultados para afinar y fortalecer las pantorrillas y los muslos:

Parada sobre el pie derecho (utilice el respaldo de una silla para empezar, si es necesario) doble la rodilla izquierda y llévela tan arriba como le sea posible. Ahora, haga oscilar la pierna hacia abajo y hacia atrás, estirándola en esta última posición, lo más que pueda. Repita el mismo movimiento cinco veces con una pierna y luego alterne con la otra.

Finalmente, diré que aquellas que tienen o están en el camino del pie plano deben marchar tanto como les sea posible con los pies desnudos y sobre las puntas de los pies, prestando siempre atención de no sacar al caminar las puntas para afuera, sino de colocar los pies bien paralelos.

LA CASPA

Son bien conocidos los síntomas comunes de la caspa: una intensa irritación del cuero cabelludo, cabello opaco y caída excesiva de éste.

Hay dos clases de caspa: la seca y la grasosa. Un shampoo especial, tónico, y una buena loción para el cabello, corregirán ambas formas.

Uno de los mejores medios para conseguir librarse de la caspa es mojar el cuero cabelludo con aceite; éste se remoja y despe-

ga las partículas de cutis muerto que están ahogando a las raíces.

Después de lavar bien la cabeza, se enjuaga con una infusión fuerte de manzanilla, y mientras el cabello está todavía húmedo se aplica en el cuero cabelludo ron mezclado con esencia de laurel o de malagueta, y luego se arreglan las ondas como de costumbre.

Haciendo esto cada quince días durante seis semanas, casi siempre se logrará que el cuero cabelludo quede completamente libre de caspa.

Otro procedimiento, por cierto muy desagradable pero de resultados excelentes, consiste en practicar todas las noches, durante dos o tres semanas, fricciones del cuero cabelludo con una loción preparada diluyendo una cucharada de creolina (o algún producto análogo) en un litro de agua.

Conviene recordar que la caspa es el resultado de una infección microbiana y que más de una vez un cuero cabelludo sano deja de serlo por la mala costumbre de probarse sombreros o usar peines ajenos.

Cuando se está haciendo una cura, los peines y cepillos deben lavarse frecuentemente con un desinfectante suave, y con los forros de los sombreros se hará lo mismo una vez por semana; de lo contrario, volverán a infectar el cuero cabelludo rápidamente.

Será su Esposa la que tendrá que soportar los gastos de su Hogar

¿Acaso ella, que ha tenido durante la vida del padre, el cuidado de los hijos y las tareas de la casa, estará en condiciones económicas, sin desatender la vigilancia y la educación de los huérfanos cuando Vd. no exista,

Proveer con tiempo a la esposa, de los recursos necesarios para hacer frente al presupuesto futuro, es una obligación

El mejor medio para llevar a cabo tal propósito, por la forma amplia con que se los garantiza desde el preciso instante en que entra en posesión de la póliza, es un contrato de SEGURO DE VIDA

PARA LAS MADRES

Cuidado del niño

CUANDO una criatura llora contínuamente, es menester observar cómo lo hace, pues el llanto en sí también tiene su significado dentro de los síntomas de las enfermedades; cuando es por dolor, es un grito fuerte acompañado de muecas o contracciones de los miembros, que aumenta al tocar la región dolorosa y no se calma poniéndolo en el pecho. Cuando es por hambre, además de la desnutrición que ofrece en general, es un lamento, que cesa a veces automáticamente al mostrarles el pecho o la mamadera, etc. Pero es claro que el llanto puede ser provocado por muchas otras causas (benignas o graves). Es tendencia general de ciertos padres, creer que por "majadería" llora un niño o está quejoso, inquieto (y a veces llegan hasta el castigo...) y luego resulta ser una meninigitis la causa de su "majadería"; sin embargo, es real que en algunos casos, la mala educación que se le ha dado al niño hace que éste llore por causas no patológicas (caprichos, etc.) Tampoco debe olvidarse que la criatura necesita de los mimos, caricias y cuidados —no excesivos o convertidos en vicio— casi tanto como del alimento, para su normal desarrollo, y cuando sufre por ausencia de ellos, no tiene otra manera de expresar su dolor moral sino por medio del llanto.

A los seis o siete meses de amamantar al niño, muchas madres disminuyen la secreción láctea al 50 por ciento, lo que bien puede acontecer sea insuficiente para alimentarlo. Entonces se impone la alimentación mixta a base de féculas, porque el organismo del pequeño aún no está preparado para digerir carnes. También se puede substituir las tetadas de pecho por el biberón. De todas maneras, aunque cueste un poco, no se ha de llegar a un destete brusco, ya que esto ha de hacerse paulatinamente, sin prisas exageradas, salvo que la secreción láctea fuese nula o bien que la calidad distase de ser la conveniente.

LA dentición siempre es más tardía en las criaturas alimentadas artificialmente. Los primeros dientes no suelen aparecer hasta los ocho o nueve meses.

LAS tetadas no deben nunca durar más de diez minutos, porque de lo contrario el niño se pone gruñón y fastidioso, además de constituir un debilitamiento inadecuado para la madre. Con el tiempo especificado tiene de sobra y en seguida conciliará un sueño tranquilo y reparador, no corriéndose tampoco el riesgo de una sobrealimentación.

NO hay que asustarse porque una criatura detenga los progresos en su andar a causa de una caída

o de un golpe. Por más que esta interrupción momentánea se prolongue es consecuencia de una cobardía natural intrascendente.

CUANDO la criatura comienza a hablar es menester ayudarla en sus avances y no concretarse a que se desarrolle por sí sola esta facultad. Repitiendo bien las palabras que pronuncie mal, imperfectamente, el niño también saldrá ganando. Pero no se incurra en la debilidad de pararlo como haciendo una gracia cuyo fondo, evidentemente, es equivocado, porque el pequeño, sin discernimiento, insistirá en hablar en su media lengua. Esto ha de corregirse lo más pronto que sea posible, estimulándolo a decir bien redondas las palabras, a deletrearlas sin balbuceo, vocalizando. En esto los padres ayudarán muchísimo a sus hijos.

LA faja no se recomienda más a los bebés porque les traba los movimientos y al quedar floja no sujeta el pañal o al enrollársela muy ceñida congestiona y resulta molesta.

A los niños prospensos al estreñimiento no se les ha de fatigar el estómago dándoles chocolate, porque de esta manera sólo se acentuará ese deficiente funcionamiento orgánico.

EL aumento de peso en el bebé no se produce en seguida de su nacimiento; a la inversa, en los primeros días suele perder gramos para recuperarlos bien pronto, apenas comienza a nutrirse, ya que al principio no suciona sino deficientemente. Esto dará margen a que la madre poco a poco lo enseñe a hacerlo, para no perder tiempo y en su propio beneficio, con objeto de que la abundancia de la secreción no la obligue a extraer leche y a padecer la natural tensión dolorosa en esos casos.

LA primera leche de la madre carece de valor alimenticio; ésta es también la causa de la disminución de peso que registran muchas criaturas.

NO hay que dejar jamás que la criatura se duerma sobre el pecho mamando.

LA epistaxis pequeña o hemorragia nasal es frecuente en los niños y generalmente carece de importancia.

En algunos basta que se pongan el dedo en la nariz ("maniobra" ésta tan frecuente), o un pequeño golpe, para que sangren; esta propensión puede también responder a un fondo hemorrágico particular. Pero no siempre es así, y tiene valor cuando acompaña a otros síntomas en un niño que habitualmente no ha padecido hemorragias con anterioridad. Es, sobre todo, por el lado de otras enfermedades que habrá que buscar la causa cuando se repiten espontáneamente y se acompañan de palidez (leucocemia, anemias, hemofilia, etc.) La intoxicación por el salicilato puede asimismo producir epistaxis a veces intensas.

EN invierno, casi siempre la diarrea que aqueja a muchos niños reconoce por causa estados catarrales respiratorios propios de la estación. En verano, con frecuencia es originada por los alimentos y se acompaña de vómitos, fiebre, estado general más o menos grave, etc.

LLAME A UN MEDICO

—Cuando después de una caída o de un golpe el herido no puede mover o mueve con dificultad alguno de sus miembros o siente un punto fijo doloroso a cada movimiento respiratorio.

—Cuando a un enfermo le entra de repente una fiebre violenta con decaimiento o delirio. Este síntoma es el preliminar de una porción de enfermedades graves si la fiebre no cede a las veinticuatro horas.

—Cuando los vómitos se suceden con rapidez y no cesan con el uso de bebidas calmantes.

—Cuando se sienten vértigos con náuseas bastantes fuertes para perder el equilibrio o cuando esos vértigos menos violentos se repiten con frecuencia.

—Cuando se manifiesta en la piel una erupción acompañada de fiebre.

—Cuando se esputa sangre.

—En caso de una hemorragia natural o causada por un accidente cualquiera.

—Tan pronto como se siente dolor fijo en un punto del costado, acompañado de tos y fiebre.

—Cuando un acceso de fiebre, que al principio parecía efímero, se renueva a pesar de la dieta y el reposo.

—Cuando un niño sufre de repente un ataque violento de tos amenaza de asfixia.

—Después de la mordedura de un perro rabioso, o que se supone que está rabioso.

—Dolor violento de cabeza a que no se esté habituado.

—Palpitaciones del corazón repetidas.

—Desvanecimiento prolongado o repetido varias veces.

—Ataques nerviosos reiterados.

—Convulsiones.

—Cuando una indisposición se prolonga y no cede a la dieta y el reposo.

—Daño en la garganta con dificultad de tragar o de respirar.

—Catarro pertinaz o violento.

—Insomnios prolongados y sin causa aparente o decaimiento continuo.

—Cólico violento.

—Cuando se manifiesta una hernia o cuando sin ser nueva no se reduce naturalmente y no se puede reducir con facilidad con los medios empleados habitualmente.

—Cuando una joven pierde el color y se debilita.

—Cuando un joven palidece, adelgaza o se encorva.

—Cuando se siente un dolor persistente en un punto cualquiera.

—En caso de envenenamiento.

—Cuando un panadizo, que parecía al principio sin importancia, no se resuelve naturalmente o resiste a los medios curativos empleados ordinariamente.

—En los casos de fiebre intermitente.

—Cuando aparecen en la piel rubicundeces, segreguen o no cerosidad, o cuando forman costras o escamas.

—En casos de quemaduras graves en órganos esenciales.

—En caso de picadura de un animal venenoso.

La mayor parte de estos síntomas y de estas enfermedades, se manifiestan con más intensidad en los jóvenes que en los adultos.

Hace diez años tomaron un Seguro de Vida y lo cobraron en 1937

NOMBRE	LOCALIDAD
Ramón P. Miranda	Montevideo
Pablo A. Lauría	"
Juan F. Pieri	San José
José Muscio	" "
Pablo R. Busquets	Maldonado
María J. González	"
Jesús M. Blas Martínez	Montevideo
Pascual M. Gattás	Maldonado
Enrique Nonnenmacher	Mercedes
José M. Morales	Rocha
Domingo Bordoli	Mercedes
Aníbal Morelli	Montevideo
Raúl I. Maquiel	Fray Bentos
Samuel Díaz Parga	Montevideo

Total abonado:

$ 32.989.32

Si hubieran fallecido dentro de los diez años, esos seguros los hubieran cobrado sus familiares.

Como no fallecieron, *los cobraron ellos mismos.*

Usted, lector, ¿por qué no toma hoy mismo su seguro?

Pequeña Vivienda

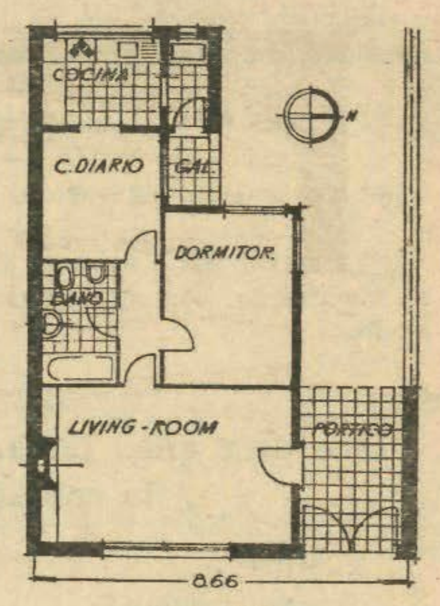
por

V. A. MARTORELL

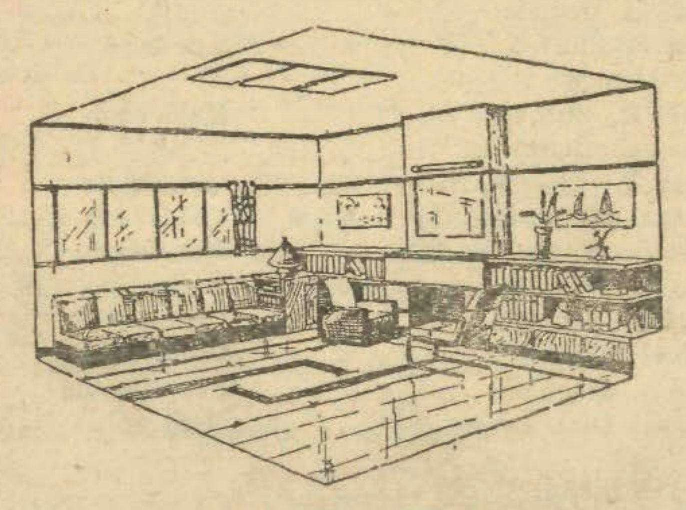
Arquitecto

✤

La vivienda modesta y de pocos ambientes abunda en nuestro medio, constituyendo el albergue de gran parte de la población. A pesar de esto, poca o ninguna importancia se le da, y se considera supérflua y onerosa la intervención del arquitecto, existiendo la idea de que los honorarios del mismo han de recar-



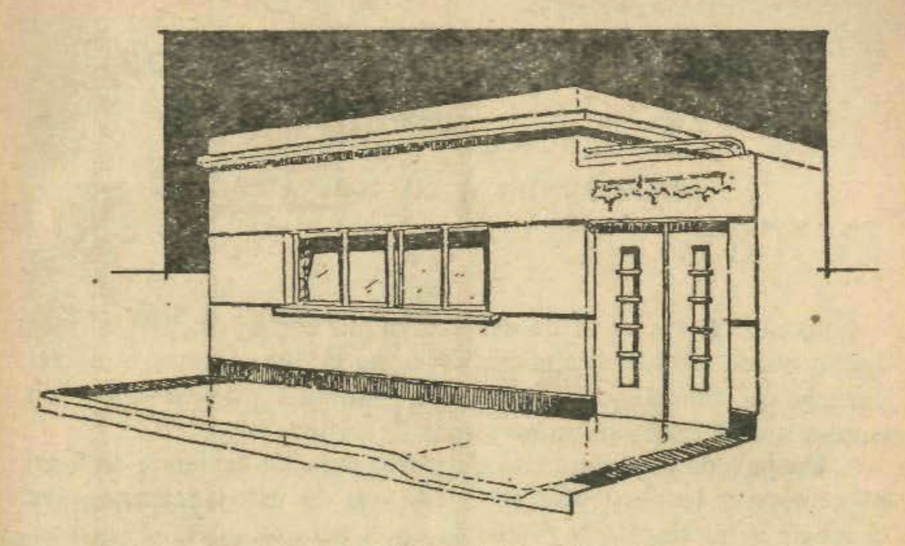
PLANTA



LIVING - ROOM

gar desproporcionadamente el costo de la construcción. Se recurre a albañiles, y, al término de la obra, se obtiene una casa con disposiciones extrañas, carente de los más elementales detalles de comodidad, que valorizan y dan realce a la propiedad.

El arquitecto es un profesional que se preocupa con cariño del pequeño hogar, y, como consecuencia de sus ideas al respecto, halla siempre soluciones satisfactorias e interesantes. Como ejemplo de mis ideas sobre este asunto, publico esta casita, concebida para los lotes de 8,66 mts. de frente y contando con todos



PERSPECTIVA DEL FRENTE

los elementos suficientes para satisfacer a las personas más exigentes. Consta de un pórtico cubierto, paso de autos y servicio al mismo tiempo, un amplio living-room, una vista del cual se da en la perspectiva aparte, dormitorio, baño, comedor de diario o habitación de costura y planchado, cocina, lavadero perfectamente cerrado y galería, efectuándose todas las comunicaciones internas por el pasaje.

La perspectiva del frente da una idea de la forma en que podrá encararse la terminación del mismo, dentro de la sencillez que requiere una casita de tipo económico.

Ranas con perejil

Si usted quiere preparar un buen plato de ranas con peregil proceda así:

Elíjase varias ancas de ranas, bastante carnositas; póngase a remojo en leche fría sazonada con sal y pimienta blanca; rebócensen en harina y pónganse a dorar en la sartén con manteca derretida; cuando estén a medio freír se salpican con picadillo de chalotas; luego, y al último momento, con miga de pan mezclado con perejil picado; rociándose con algunas cucharadas de vino blanco,

EN Inglaterra se usan más de 4 millones de pares de zapatos de goma por año.

EXISTEN en total 672 volcanes, de los cuales 270 están en actividad.

UN mendigo de San Remo dejó al morir la friolera de 120.000 libras esterlinas.

LA tartamudez es mucho más frecuente en los hombres que en las mujeres, siendo la proporción de 4 a 1.

DESPUES del soberano, el personaje más importante en la corte de Siam es el elefante blanco que precede en categoría al príncipe heredero, por su carácter sagrado.

Para la gente de negocios

DESPIDIENDO A UN EMPLEADO

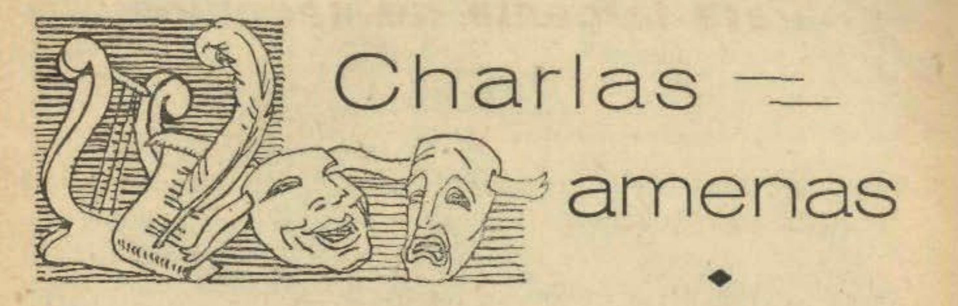
Asunto grave es el de despedir a un empleado, porque este hecho puede mudar totalmente el curso de su carrera. Con frecuencia es, además, una injusticia y un mal negocio dejar sin empleo a un hombre en un momento de mal humor.

Un jefe de departamento de cierta casa de comercio se llegó al gerente y le dijo: "Necesito que me dé usted permiso para despedir a tal empleado y echarlo en el acto de aquí". El gerente, observando que el jefe estaba furioso, le respondió: "Muy enfadado viene usted; le aconsejo que se calme antes de hacer nada. *Vuelva usted mañana a verme y dígame si persiste en su* deseo de despedir a ese empleado. Para mañana, le prometo mi autorización".

Al día siguiente se presentó de nuevo el jefe y expuso lo siguiente: "Tenía usted razón ayer; no conviene despedir a ese hombre. Verdad es que faltó, pero fué a causa de una mala inteligencia. Me ha dado sus explicaciones y comprendo lo ocurrido; yo mismo hubiera podido incurrir en la falta cometida por él. Me parece que es tan buen empleado como cualquiera de mi departamento, y si a usted le parece bien continuará en la casa".

Toda persona revestida de autoridad debería seguir esta regla: No tomar decisión alguna mientras no se recobre la serenidad. No tomes ninguna resolución mientras estés dominado por la ira, especialmente si de ella puede seguírsele daño a un subordinado. En semejante estado de ánimo, no es posible juzgar *rectamente los hechos, y cualquiera que sea la opinión que se* forme corre peligro de ser errónea. Nada se pierde con esperar un rato, y, en caso necesario, hablar del asunto con otra persona.

De Warren.



Es agradable hablar bien

"¡Qué *paquete* que está!" "¡Qué *paqueta* con ese vestido!"

Esta deplorable costumbre de calificar de *paquete* a una persona por el solo hecho de que vista bien o haya estrenado un vestido o traje que le siente como un guante, es harto condenable.

Sólo por extensión se aplica el término *paquete*, al hombre excesivamente atildado y compuesto, que sigue todas las modas. pero existen palabras de mejor tono para reemplazarlo.

Digamos entonces, más llanamente: ¡Qué bien está! ¡Qué elegante! ¡Qué bien viste!, o cualquiera otra frase por el estilo, absteniéndose de usar el *paquete, lío* o *envoltorio*.

¡Es preciosa la *puertita!*

Tal vez se haya elegido bien la *puertita*, pero no el diminutivo, ya que en castellano no caben sino *puertecita, puertecica, puertecilla*, etc.

"Todo lo vendemos *a* pérdida".

Sería mejor que lo vendieran *con* ganancia, pero ya que las cosas se presentan mal, por lo menos podía quedar a salvo el idioma y decir: "Vendemos todo *con* pérdida".

"El susto lo desmayó a *medias*".

Sin restarle importancia al susto, es de personas cultas decir: "*Medio* se desmayó a causa o por efecto del susto", eliminando en buena hora el "*media* muerta", "*media* dormida", etc., que nada tiene que ver con la prenda de vestir que detallan. En todos estos casos el término *medio* es el que corresponde aplicar.

"No te dejes *influenciar* por..."

En el peor de los casos los consejos podrán ser malos, lo que es de lamentar, pero podría reemplazarse sin daño ni agravio el

influenciar, que hasta es feo al pronunciarlo, por *influir*, vocablo exacto y más eufónico. Así: "no te dejes *influir* por las corrupciones del idioma".

LA DECORACION QUE FALTA

Al describir Lamartine el ambiente en que vivió durante su niñez, se refería a una hiedra que trepaba por uno de los muros de la casa paterna. Pura invención. No había tal hiedra. Pero es seguro que el poeta, afiebrado como siempre por la inspiración, al evocar aquella casa y describirla tenía en la mente la imagen viva de la hiedra inexistente.

Y para evitar que Lamartine, al regresar a sus lares padeciera una desilusión, su madre plantó una hiedra en el mismo sitio en que el poeta la había supuesto.

Nos haría falta a todos tener una hada madrina con el sentido de la madre de Lamartine, pero con poder omnímodo, que diera vida a la hiedra, y a las fuentes, y a los rosales y a los pájaros con que nuestra imaginación ha decorado las cosas alejadas de nosotros hace tiempo. De este modo nos evitaríamos la desilusión y la pena consiguiente que sufrimos cada vez que de improviso nos encontramos con su escueta realidad.

UN HOMBRE POCO GALANTE

—He aquí lo oído en boca de un misógino recalcitrante:

—No afirmaré, como Byron, que la mujer sólo debe leer libros de piedad. Creo que si su inteligencia supera en algo a la inteligencia media de su sexo, una mujer puede leer también, y con provecho, algunos libros de cocina. Tengo de "nuestros hermanos inferiores" una idea más elevada de la que tiene la mayoría de la gente, y me parece que carecía en absoluto del sentido de la compasión el personaje aquél que, refiriéndose a cierto accidente ocurrido a orillas del mar, contestaba así, para calmar la ansiedad de quienes le preguntaban por lo sucedido: —"No es nada; es una mujer que se está ahogando." No. Una mujer que se está ahogando y pide socorro, bien merece que se acuda a su llamado, ya sea para salvarla, ya para abreviar su agonía.

PUNTO DE EBULLICION Sometida a la presión normal de una atmósfera, el agua hierve a cien grados, a menor temperatura el éter, a mucho mayor el mercurio. De la misma manera, cada individuo tiene su punto de efervescencia, o lo que es lo mismo, necesita determinado calor interno para que se pongan de manifiesto, tumultuosamente, como si hirvieran, sus sentimientos y pasiones. Las personas que hierven de indignación, de entusiasmo o de admiración por motivos baladíes, es decir, a una baja temperatura, jamás serán capaces de alentar un gran odio o un gran amor, una gran alegría o una gran pena, por analogía con la ley física, según la cual un líquido no supera la temperatura a que llega cuando entra en ebullición.

ARTE Y GALANTERIA Todo arte es superior a la vida o al mundo que refleja, principio éste que, como se comprenderá, puede aplicarse también al arte de la galantería. Trataré de explicar mi pensamiento en otra forma:

Pasamos, a veces, al lado de una gran desgracia o de un gran dolor humano, sin conmovernos en lo más mínimo, sin que nuestro espíritu acuse otra reacción que aquella que nos mueve a dar vuelta la cabeza para evitar un espectáculo ingrato. Si ese mismo dolor o esa misma desgracia la viéramos reflejada en la vida ficticia que le da el arte dramático, nos conmoveríamos hasta las lágrimas y hasta la desesperación. El arte impresiona más que la vida de donde el arte surge. Por eso, la comedia de amor que finge una cortesana apasiona más, según nos lo demuestran tantos y tantos ejemplos de la historia —Aspasia en Grecia, Claudia en Roma, Alfonsina Duplessis en París,—que el más puro y desinteresado de los amores.

¿Se fijaron ustedes?

Que las gorditas son apasionadas por los detalles chiquitos, y en cambio las menudas y bajas por los terriblemente grandes?

Y debe ser todo lo contrario. ¡Proporción, lectoras, proporción!

El otro día, por ejemplo, vi a una muchacha muy gorda, que

en el medio de su blusa de crépe azul llevaba ¡tres alamares blancos del tamaño de un alfiler! ¿Se imaginan ese volumen con esos distintivos?

¡Qué cuadro, amigas, qué ridículo!

—¡Qué bien quedan los guantes cortitos, apenas llegando a la muñeca! Ahora se usan prendidos con un solo botón colocado en el dorso alto de la mano. Los he visto en piel de Suecia de tonos bordeaux, azul, negro y mostaza, y son realmente chic.

¡A lo mejor están baratos!

—¿Que los abrigos más paquetes no llevan cinturón? A los tapados de piel no conviene ponerles tampoco, porque le quitan la gracia "suelta y rica" al conjunto. Y conste que si lo digo es porque los he visto y quedan muy requetemal...

Prométete a ti mismo

1. Ser tan fuerte que nada pueda turbar la paz de tu mente.

2. Hablar a todos de felicidad, salud y prosperidad.

3. Dar la sensación a todos los amigos de que valen algo.

4. Mirar todas las cosas por su lado luminoso y actualizar tu optimismo en realidad.

5. Pensar sólo en lo mejor, trabajar únicamente por lo mejor y esperar únicamente lo mejor.

6. Ser tan justo y tan entusiasta con respecto al éxito de los demás, como lo eres con respecto al tuyo.

7. Olvidar los errores del pasado y concentrar tus energías en las conquistas del futuro.

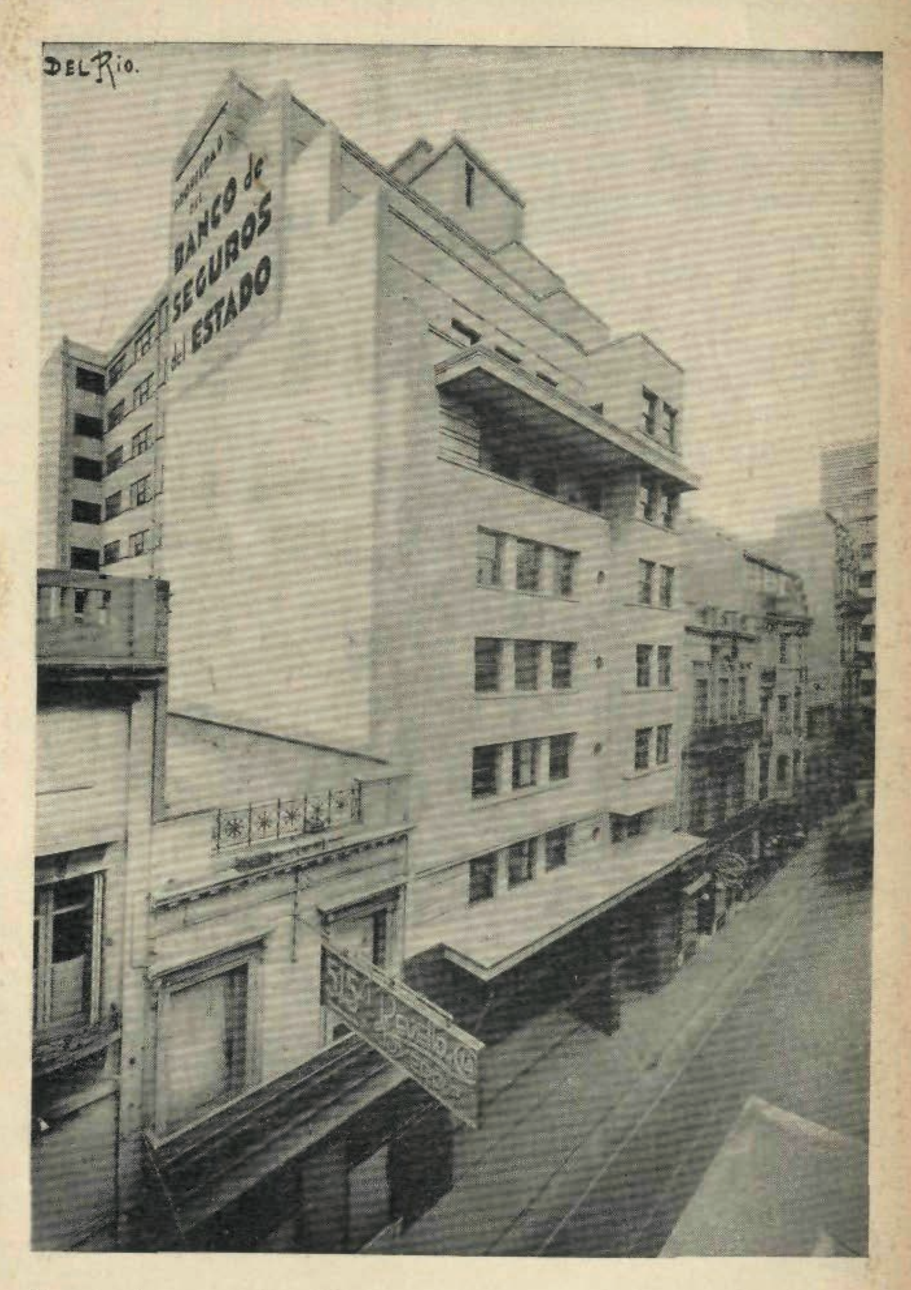
Mantener siempre tu semblante alegre y tener una sonrisa para todo ser que a ti se dirija.

9. Emplear el mayor tiempo en la perfección de tí mismo y ninguno en criticar a los demás.

10. Ser demasiado grande para sentir desasosiego; demasiado noble para sentir cólera; demasiado fuerte para sentir temor, y demasiado feliz para sentir contrariedad.

11. Tener una buena opinión de ti mismo y proclamarlo así ante el mundo, no con palabras altisonantes, sino con obras.

12. Tener el firme convencimiento de que el mundo está a tu lado mientras te mantengas fiel a lo mejor que hay en tí.



Otra moderna construcción, proyectada y realizada por el Banco de Seguros del Estado, en la calle 25 de Mayo 521-25 entre Treinta y Tres e Ituzaingó. Planta baja ocupada por el "Banco El Hogar Uruguayo" y los pisos superiores por los siete Juzgados Letrados de lo Civil y dos Fiscalías

¡No Profanes Sagrados Sentimientos!

No seamos multitud arrastrada por la corriente; no empañemos el brillo de los días con hechos ingratos; sean nuestras almas luciérnagas que siembran la noche de besos luminosos.

Evitemos la nota falsa en el acorde, pues su recuerdo se torna doloroso al ejecutar nuevamente las melodías.

Cuanto más duro es el sentimiento y más santo el escenario, tanto más sensible es la profanación.

Breguemos por conservar inmaculados nuestros santuarios; no los iluminemos sólo con cirios, porque se extinguen, pero sí con la esperanza, que puede ser inmortal; no los adornemos sólo con flores, porque pronto perecen; embalsamemos el ambiente con la fe, la caridad y el amor a todo lo grande y hermoso.

Alejaremos así los desencantos, las dudas y los pétalos marchitos, que representan otros tantos muertos de la dicha y del ideal.

Para tener conciencia de nuestras fuerzas

1º.—No nos impongamos al principio sino obligaciones livianas; cada esfuerzo logrado facilitará el éxito en el siguiente.

2º.—No nos desbordemos. Guardemos silencio cuando no estamos en la obligación de hablar; seamos sobrios en los gestos; no comuniquemos nuestras impresiones; escuchemos, hablemos poco, y jamás comentemos.

3º.—Cuando hablamos, no nos entreguemos al automatismo de la palabra; escojamos nuestras expresiones; no lancemos la primera que se presente; busquemos la que mejor y más fuerte exprese nuestro pensamiento. Hablemos con convicción, pero no con animación.

4º.—Escuchemos al que habla sin interrumpirlo, por mucho que nos cueste. En una conversación animada, seamos pacientes y no nos acaloremos.

5º.—No tengamos en cuenta los elogios que nos hacen para halagar nuestra vanidad. No hablemos con el propósito de hacernos valer y destacarnos. Tengamos sólo en cuenta la solidez de las ideas.

6º.—Para hablar o para juzgar no nos dejemos influenciar por las contingencias exteriores, por el lugar o por el aspecto de nuestros interlocutores. Seamos siempre dueños de nuestros pensamientos.

SALDOS Y RETAZOS

CORTESIA RELATIVA

Monsieur de Cambáceres decía, en los banquetes que daba a sus invitados, según el grado que tenían:

¿Me permite usted que le sirva un poco de pato?

—¿Le sirvo un poco de pato?

—¿Un poco de pato?

—¿Pato? —decía a los que no exhibían ninguna distinción y que no tenían el menor galardón que mostrar.

DE SIENKIEWICZ

La gente no se da cuenta de esta verdad: el querer es una ciencia.

——*

El que no posee el resplandor perenne del sol, puede, a lo menos, brillar con la luz rápida de un meteoro.

——*

Dios nos ha provisto de arcos y de flechas, pero nos ha dejado sin medios para tender la cuerda y lanzar el dardo.

UNA FRASE MUY VIEJA

El verdadero sentido del progreso humano es éste: hacer la vida femenina cada vez más doméstica, librándola por completo del trabajo exterior, a fin de asegurar sólidamente *su destino afectivo.*

COMO QUEREN SER AMADAS -

La mujer quiere ser amada sin razón, sin por qué; no porque es bonita o buena, o bien educada o graciosa o espiritual, sino porque es. Todo análisis le parece un aminoramiento y una subordinación de su personalidad a cualquier cosa que la domina y la mide.

UNA REINA

María de Médicis, esposa de Enrique IV de Francia, vivió en perenne discordia con éste y con su hijo Luis XIII. Fué jefe de un partido religioso que seguía las influencias de la política española. Se afirma su cumplicidad en la muerte de Enrique IV. Cuando fué regente dejó que gobernara su favorito Concini. Los Guisa, Condé y demás miembros de la nobleza enemigos de su esposo fueron calmados por ella.

Durante un tiempo estuvo prisionera por disposición de su hijo. Recobrada la libertad y amistad con éste, logró que Richelieu entrara en el Consejo tras hacerlo nombrar cardenal. En general, protegió a las artes y embelleció a París. Entre otras cosas hizo que Rubens pintara la colección que hoy se conserva en el Museo del Louvre. Murió el 3 de Julio de 1642, en Colonia.

"CHERCHEZ LA FEMME"

Esta frase, que viene repitiéndose en francés desde hace mucho *tiempo, no tiene nada que ver con* Francia desde el punto de vista de su origen.

Ya un antiguo poeta árabe decía: "No hay calamidad en el mundo que no derive de la mujer". Y más o menos afirma Juvenal en una de sus famosas sátiras.

En nuestro idioma también está la

frasecilla, pues Carlos III de España solía decir, cuando le anunciaban algún suceso desagradable o doloroso:

—Y "ella" (la mujer), ¿cómo se llama?...

SOBRE EL MATRIMONIO

Se estudian tres semanas, se aman tres meses, disputan tres años, se toleran treinta... Y los hijos vuelven a empezar...

Se está en lo justo cuando se llama a la mujer la mitad del hombre, puesto que un hombre casado no es sino la mitad de un hombre.

El primer sueño tranquilo de Adán fué también el último; cuando se despertó, tenía... mujer...

Cosas raras en el mundo de la criminología

JACOBO Schimidt, el genial falsificador alemán, que logró imitar perfectamente la marca de agua de los billetes del Banco de Inglaterra, era conocido por sus amigos bajo el nombre de "La lechuza". Este sobrenombre se debió, al método que usó en la falsificación de billetes estadounidenses que, como es notorio, tienen hilos multicolores que sirven para dar al papel la elasticidad y consistencia tan características en los billetes bancarios de aquel país. El método del alemán consistía en mezclar en la pulpa de papel una cantidad de plumas que extraía de varias lechuzas que criaba en su jardín.

El ingenio humano no se detiene ante nada.

UN famoso criminólogo de Copenhague, el doctor Jörgenson, acaba de inventar un método para telegrafiar impresiones digitales en código. Los ensayos efectuados han dado excelentes resultados, y las autoridades de Dinamarca, Suecia, Noruega y parte de Alemania y Francia han empezado a adoptar dicho invento, con el beneplácito de los expertos en dactiloscopia, quienes aseguran poder identificar cualquier impresión digital en el preciso momento en que se les suministren los números del código secreto.

Según los entendidos, este método sería adoptado en breve por todas las reparticiones policiales del mundo.

DESDE que los falsificadores de estampillas han descubierto un nuevo método de falsificación, las autoridades policiales y filatélicas de Europa vense en la imposibilidad de determinar cuáles son las emisiones genuinas y cuáles no lo son.

Dichas falsificaciones consisten en sumergir las estampillas en vino fino de Bordeaux, lo cual causa ciertas reacciones químicas que imposibilitan descubrir su falsificación.

CONOZCA SU DESTINO

Las personas nacidas en Enero el

1 Muy activas, emprendedoras, alcanzarán altos empleos.
2 Serán activas y ricas
3 Lograrán lo que pretenden
4 Carácter entero, agresivo.
5 Serán muy habilidosas.
6 Carácter vivo, dispuesto á todo
Serán sueltos de lengua.
8 Serán débiles de corazón.
9 Tendrán animo y espalda flexibles
10 Aptitudes para las letras y las ciencias
11 Adquirirán riquezas por la violencia
12 Serán desgraciados en sus pasiones
13 Aptitud para el comercio, fortuna.
14 Carácter perseverante.
15 Grandes probabilidades de buena suerte.
16 Amor dichoso
17 *Felicidad en las empresas agricolas.*
18 Amor variable, viajes peligrosos.
19 Afición á la soledad.
20 Demasiado movibles para lograr algo.
21 Faltos de resolución.
22 Espiritu curioso é investigador
23 Grandeza de alma en la adversidad.
24 Elevación en el gobierno
25 *Buenos parlanchines grandes habladores.*
26 Aptitudes para la mecánica ó la escultura
27 Aficion á la guerra afrontarán los peligros.
28 Carácter altivo é independiente.
29 Espiritu altivo.
30 Grandes peligros por las armas.
31 Desgraciados por imprevisión

Las personas nacidas en Febrero el

1 Serán inclinadas á la revuelta.
2 Amantes de lo uniforme.
3 Regaños domésticos.
4 Mudarán de sitio continuamente.
5 Se enriquecerán por un matrimonio.
6 Espiritu elevado; celebridad.
7 No querrán más que la soledad.
8 Se reharán de un revés de fortuna.
9 Temperantes y sobrios.
10 Mal vecino. Pereza y caprichos.
11 Espiritu quisquilloso.
12 Peligro de pérdida de bienes.
13 Inercia en las pruebas de la vida.
14 Violencia de carácter.
15 Tendencias al suicidio.
16 Suerte en los trabajos agrícolas.
17 Amenazados de malas influencias.
18 Espiritu gracioso, suerte en las armas.
19 Espiritu superior, fortuna y honor.
20 Probabilidades de ser felices en el hogar.
21 Inercia que ocasionará pérdidas de dinero.
22 Aptitudes administrativas, alta situacion.
23 Buenas probabilidades de vida, buena suerte.
24 Espiritu ligero.
25 Especialmente desgraciados.
26 Rico matrimonio con persona extranjera.
27 Peligro en viajes por agua.
28 Amenazas de ruina.

Las personas nacidas en Marzo el

1 Serán temerarios y gustarán de aventuras.
2 Sabirán, pero tendrán envidiosos y celosos.
3 Felicidad por relaciones.
4 Serán condenadas á trabajos penosos en agricultura.
5 Viajes peligrosos.
6 Serán prudentes en sus negocios y saldrán con bien.
7 Correrán grandes peligros por agua.
8 Afición de los deportes, peligros por los animales.
9 Serán quisquillosos y han de temer los accidentes ferroviarios.
10 Lunáticos. Afición á lo fantástico y nebuloso.
11 Tendrán carácter violento y agresivo. Teman herirse.
12 Desconfien de relaciones femeninas (ruina).
13 Espiritu sin previsión. Se abandonarán al azar.
14 Afición al lujo, á los placeres, al juego y á la ostentación.
15 Espiritu de dominación que dará buena suerte.
16 Gran penetración.
17 Tendrán poca suerte, perderán sus bienes.
18 Grandes aptitudes para las ciencias.
19 Serán débiles para las pruebas de la vida.
20 Gran orgullo. Egoismo y afición á cosas bajas.
21 Carácter leal, pero inclinado á la violencia.
22 Envidiosos, lo que los hará agresivos.
23 Heredarán hacia los cincuenta años.
24 Activos, pero disipadores. Harán malos casados.
25 Adquirirán bienes con poco esfuerzo.
26 Dotados de facultades que los elevaran muy alto.
27 Prudentes y circunspectos. Llegarán á ricos.
28 Quisquillosos, gustan de argüir y disputar.
29 Pródigos de palabras; enfatuados de sí mismos.
30 Amantes de la lucha. Buen éxito en la temeridad.
31 Hospitalarios, buenos, ricos y caritativos.

Las personas nacidas en Abril el

1 Ambiciosas, precoces, siempre en lucha.
2 Serán célebres por su *actividad en el trabajo.*
3 Sufrirán grandes males de cuerpo y de espiritu.
4 Serán hipócritas, inclinados á usurpar el bien ajeno.
5 Acortarán sus dias por culpa propia.
6 Afeminados, aficionados al lujo y á la pereza.
7 Grande bondad á pesar de sus violencias.
8 Carácter ávido, pronto á todo con tal de ser rico.
9 Espiritu malicioso, vivo, quisquilloso.
10 Demasiada confianza, *que molestará.*
11 Irascibles, mohinos y siempre descontentos.
12 Tendrán que luchar contra enemigos encarnizados.
13 Serán dominados por el amor al dinero.
14 Carácter sumamente violento.
15 Alto destino, gran celebridad ó fortuna.
16 Tendrán fortuna en la edad madura.
17 Gran propensión á las disputas y placeres.
18 Vida laboriosa y dificil *al principio.*
19 Sostendrán pleitos toda su vida.
20 Estarán armados para la lucha y saldrán con bien.
21 Se agotarán en esfuerzos más fuertes que ellos.
22 Probabilidades de hacer un matrimonio de interés.
23 Mal carácter, detestables esposos.
24 Buen carácter. Medrarán por la agricultura.
25 Las ciencias les darán *honores y riquezas.*
26 Gran hermosura, que ocasionará un matrimonio rico.
27 Morirán por mujeres, que traerán la pobreza.
28 Gustos de altruismo; serán buenos esposos.
29 Poca estabilidad en las afecciones, gustarán del placer.
30 Avaricia y rapacidad, pero buen éxito seguro.

Las personas nacidas en Mayo el

1 Serán torcas y amables.
2 Serán violentas y quisquillosas.
3 Perseverancia que lleva á la fortuna.
4 Casamiento desgraciado por terquedad.
5 Carácter reflexivo y observador. Buen porvenir.
6 Espíritu lento. Pobreza.
7 Amor de la lucha á todo trance.
8 Carácter leal y firme.
9 Querellas y luchas incesantes.
10 Carácter irritable y malévolo.
11 Aficiones ruines.
12 Ruina á causa de obstinación.
13 Excesiva timidez.
14 Fuertes en el peligro.
15 Carácter franco, pero entero.
16 Reposo y riqueza después de grandes luchas.
17 Altas ambiciones, gran inteligencia.
18 Despotismo, casamiento desgraciado.
19 Inteligencia de primer orden.
20 Afición á las ciencias abstractas.
21 Altruismo. Ruina por otros.
22 Firme, justo, recto.
23 Aptitudes para las artes. Riquezas.
24 Espíritu quisquilloso. Reñirá con dos mujeres.
25 Carácter benévolo.
26 Probabilidades de fortuna en el comercio.
27 Leales, harán buena boda.
28 Celebridad en las artes. Ricos a los cincuenta años.
29 Fortuna y gloria adquiridas sin gran esfuerzo
30 y 31 Han de vencer grandes dificultades.

Las personas nacidas en Junio el

1 Contraerán dos ó tres uniones poco dichosas.
2 Tendrán vida desgraciada.
3 Carácter envidioso y avaro.
4 Instintos malos, rapaces.
5 Espíritu sin orden, indecisión, inercia.
6 Imaginación sin juicio.
7 Falta de energía.
8 Vanidosos
9 Vanos proyectos. Pasos en vano.
10 Finura, astucia, habilidad.
11 Espíritu que se dejará dominar.
12 Felicidad doméstica.
13 Carácter débil, vida trabajosa.
14 Carácter bonachón, muchos amigos.
15 Afición al estudio. Casamiento literario.
16 Carácter agresivo.
17 Viajes forzosos sin grandes provechos.
18 Vida difícil y laboriosa.
19 Carácter versátil. Ruptura matrimonial.
20 Carácter débil. Adulación.
21 y 22 Carácter amable, simpático.
23 Inercia. Pobreza.
24 Carácter débil.
25 Serviciales, amigos de todos.
26 Carácter que ve el bien en todas partes.
27 Carácter extravagante, amenazado de locura.
28 Instintos crueles. Casamiento desgraciado.
29 Amor á la pereza y al libertinaje.
30 Amigos del trabajo. Felicidad en las empresas.

Las personas nacidas en Julio el

1 Serán ricas por su trabajo.
2 Carácter ligero, meditabundo.
3 Alma enfermiza.
4 Aptitudes precoces para los estudios.
5 Fortuna en las artes.
6 Gustos sedentarios. Casamiento feliz.
7 Triunfo en las luchas de la vida.
8 Incapaces de ocupaciones serias.
9 Amor á los placeres. Prodigalidad.
10 Carácter vano, enfatuado.
11 Perezosos, negligentes de los intereses de la vida.
12 Ligero de cascos.
13 Inercia, candidez.
14 Instabilidad de fortuna.
15 Alta ambición, cambios de éxito.
16 Imaginación vagabunda.
17 Amenaza de desgracia á los cuarenta años.
18 Exito paralizado por la indolencia.
19 Mala fortuna, falta de energía.
20 Ruina por empresas desgraciadas.
21 Adquisición de bienes por la navegación.
22 y 23 Caracteres audaces.
24 Peligro en el agua. Grandes pruebas.
25 Penas, adversidad, pesares.
26 Carácter astuto, medrarán por todos los medios.
27 Consumirán su vida en quimeras.
28 Espíritu agresivo. Ruptura de noviazgo.
29 Prudencia y fuerza de voluntad, fortuna.
30 y 31 Penas de amor. Riquezas en la edad madura.

Las personas nacidas en Agosto el

1 Son orgullosos y vanos.
2 Carácter violento.
3 Afición á los placeres.
4 Amor á la familia.
5 Espíritu reflexivo, firmeza, constancia.
6 Indolencia.
7 Carácter firme, calma, suerte, riqueza.
8 Carácter indisciplinado. Ruptura matrimonial.
9 Carácter irritable.
10 Inteligencia poderosa.
11 Carácter sin iniciativa.
12 Empleo cerca de personas poderosas.
13 Dueño de los secretos propios y ajenos.
14 Debilidad de espíritu; temor de enfermedades del cerebro.
15 Inteligencia poderosa.
16 Carácter prudente.
17 Libre de amagos de descorazonamientos.
18 Vida apacible y laboriosa.
19 Amo. al trabajo y al hogar.
20 Carácter indeciso.
21 Carácter amable y simpático.
22 Espíritu débil.
23 Instintos materiales, afición á la comida.
24 Carácter perezoso.
25 Fortuna.
26 Trabajo encarnizado.
27 Fortuna en el negocio.
28 Amor al dinero, al lujo y á los placeres.
29 Pobreza por holgazán.
30 y 31 Afición al campo. Matrimonio feliz.

Las personas nacidas en Septiembre el

1 Tendrán tendencias á la vida monacal.
2 Contraerán casamiento muy tardío.
3 Carácter activo, inteligencia abierta.
4 Carácter disimulado y sombrío.
5 Espíritu calmoso y reflexivo, pacífico.
6 Vida muy laboriosa y sedentaria.
7 Amor á los placeres, llevado hasta el último extremo.
8 Fortuna precoz. Vocación al celibato.
9 Porvenir apacible al abrigo de reveses.
10 Vida tranquila en el campo.
11 Casará con persona de rango.
12 Enemistades, riñas con los suyos.
13 Fortuna especulativa.
14 Amor correspondido. Matrimonio feliz.
15 Buena suerte y fortuna en la navegación.
16 Amenazas de heridas entre los ocho y doce años.
17 Caída en ardides groseros.
18 Amor al ideal. Corazón puro.
19 Ardor para el trabajo, fortuna considerable.
20 Matrimonio rico, pero desgraciado.
21 Carácter inclinado á las ideas religiosas.
22 Amenaza de enfermedades mentales.
23 Carácter atrevido y belicoso.
24 Carácter contemplativo
25 Vida difícil, amor amenazado.
26 Probabilidades tardías de fortuna.
27 Espíritu crédulo, poco desarrollado.
28 Vida trabajosa y de servidumbre.
29 Carácter demasiado pronto para obligarse.
30 Innumerables tribulaciones.

Las personas nacidas en Octubre en

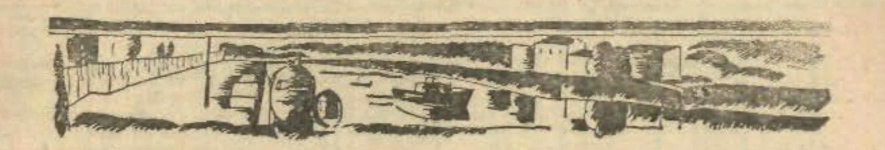
1 Son agresivas y coléricas.
2 Tienen instintos groseros.
3 Espíritu cándido. Amenazas de robo.
4 Carácter indolente, sin preocuparse del porvenir.
5 Carácter tristón, que le hará perder sus amigos.
6 Carácter vano y pendenciero.
7 Espíritu frívolo. Ruina en carreras y juegos.
8 Diplomacia, finura. Casamiento rico.
9 Carácter ligero y frívolo.
10 Sin escrúpulo para los medios de medrar.
11 Exito en las armas.
12 Espíritu piadoso y sacerdotal.
13 Grande alternativa de éxitos y reveses.
14 Espíritu lleno de deseos irrealizables.
15 Aptitudes para las ciencias terapéuticas.
16 Carácter dulce. Casamiento dichoso.
17 Espíritu de orgullo y suficiencia.
18 Carácter valeroso y emprendedor.
19 Gran benevolencia, inventiva.
20 Poco éxito. Vida muy trabajosa.
21 Falta de iniciativa.
22 Falta de seguridad en los actos de la vida.
23 Carácter temerario y belicoso.
24 Matrimonio por amor. Empresas.
25 Amor de cosas elevadas
26 Honores y riquezas.
27 Amor primero desgraciado. Amor nuevo.
28 Gran tenacidad en las empresas.
29 Fortuna adquirida por el trabajo.
30 Espíritu tornadizo; disgustos matrimoniales.
31 Amenaza de abandono de los suyos en la juventud.

Las personas nacidas en Noviembre el

1 Se casarán por tesón.
2 Serán agresivas y temibles.
3 Tendrán pasajeras probabilidades de fortuna.
4 De carácter serio, taciturno.
5 Serán muy liberales y de una franqueza que les perjudicará.
6 Mala fortuna, casi invencible.
7 Serán arruinados por su matrimonio.
8 Vida desgraciada é inestable.
9 Espíritu tristón, sospechoso.
10 Gran franqueza, irascibilidad.
11 Afición á viajes lejanos.
12 Carácter violento, indisciplinado.
13 Carácter impetuoso, sin reflexión.
14 Fortuna por relaciones.
15 Carácter paciente y laborioso.
16 Instintos ávidos. Peligros por venganza.
17 Unión desgraciada á los cuarenta años.
18 Carácter feliz, muchas amistades.
19 Espíritu sutil; felicidad en el mundo.
20 Grandes aptitudes para las ciencias.
21 Espíritu prudente y astuto. Riquezas.
22 Amor á la justicia. Espíritu religioso.
23 Carácter excéntrico.
24 Carácter obstinado, pendenciero.
25 Espíritu belicoso. Casamiento fallido.
26 Espíritu de familia.
27 Matrimonio de conveniencia.
28 Indolencia de espíritu; pequeño de cuerpo.
29 y 30 Espíritu aventurero. Temeridad.

Las personas nacidas en Diciembre el

1 Obtendrán fortuna tardíamente.
2 Serán célebres por sus descubrimientos.
3 Espíritu investigador de lo desconocido.
4 Herencia considerable ó premio en la lotería.
5 Aptitudes científicas. Riqueza.
6 Matrimonio por amor y rico.
7 Espíritu innovador, celebridad.
8 Amenaza de grandes infortunios.
9 Afición á las ciencias ocultas.
10 Existencia llena de obstáculos.
11 Carácter amable y simpático.
12 Aptitudes para las ciencias ocultas.
13 Buen éxito en la vida.
14 Vejez dichosa.
15 Cabeza ardiente, tentativa de suicidio.
16 Carácter ligero, disipado.
17 Desgraciados en su primer amor. Volverán á enamorarse.
18 Grandes dificultades hasta los treinta años.
19 Firmeza, paciencia.
20 Amor de poderío.
21 Riqueza por las artes y oficios.
22 Grandes éxitos en la diplomacia.
23 Carácter muy débil.
24 Sabiduría, prudencia y circunspección.
25 Amor á la verdad y á la justicia.
26 Carácter quisquilloso.
27 Espíritu generoso, corazón de oro.
28 Carácter frívolo, insustancial.
29 Mucha progenitura.
30 Matrimonio feliz á los treinta años.
31 Fortuna por legados imprevistos.



UNA VARIANTE DEL DOMINÓ:

EL MATADOR

A pesar de lo retumbante del título, el Matador es un juego sencillo que no reclama sino veintiocho fichas de las que se emplean en el dominó ordinario. Sólo exige mucha destreza.

PRINCIPIOS DEL JUEGO

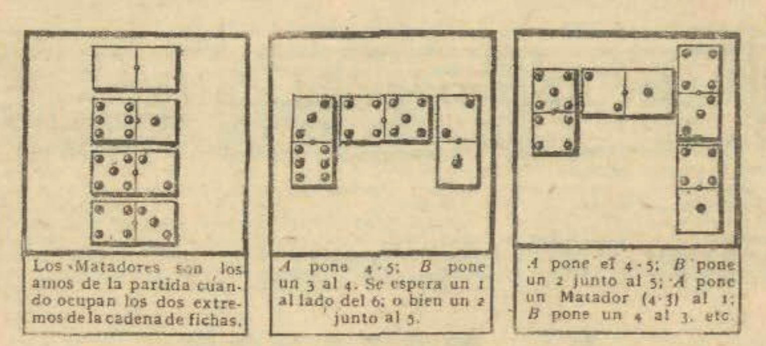
La diferencia entre el Matador y el dominó ordinario, consiste esencialmente en la manera de juntar las fichas en la mesa. En vez de poner los dados juntando los extremos de los números iguales, se les junta de modo que las partes reunidas de las dos fichas diferentes formen de siete puntos.

Por ejemplo: si el primer jugador ha puesto el 4-5, el segundo debe adelantar, ya un 3 al lado del 4; ya un 2 al lado del 5. Si ha echado el 3, poniendo, por ejemplo, el 3-6, los dos extremos del juego serán ocupados por un 6 y un 5; entonces convendrá que el jugador siguiente (o el primer jugador si sólo son dos), coloque o un 1 al lado del 6 o un 2 junto al 5, y así sucesivamente hasta que uno de los dos jugadores hace dominó o se haya cerrado el juego, en cuyo caso se cuentan los tantos de cada jugador, y el que tenga menor número, gana la partida. Así se puede jugar un cierto número de tantos, 100 ó 150 o más, en varias partidas.

Hasta aquí, como se ve, el juego no puede ser más sencillo; pero la práctica ya ofrece mayor dificultad. En efecto, la suma de 7 puntos se puede obtener con fichas marcadas de puntos; pero quedan las blancas, con las cuales ninguna ficha puede hacer 7. Esto ha obligado a admitir, para no ver cerrado rápidamente el juego, que ciertos dados, en número de 4, tienen el poder particular de reabrirlo, juntándose a una blanca. Tales son el 6-1, el 5-2, el 4-3 y la blanca doble ,que de otro modo no se podría emplear.

LA REGLA DEL MATADOR

El Matador es más agradable mano a mano, pero puede jugarse entre tres y cuatro personas. Cada jugador empieza por poner su ficha; la sa-



Los Matadores son los amos de la partida cuando ocupan los dos extremos de la cadena de fichas.

A pone 4-5; *B* pone un 3 al 4. Se espera un 1 al lado del 6; o bien un 2 junto al 5.

A pone el 4-5; *B* pone un 2 junto al 5; *A* pone un Matador (4-3) al 1; *B* pone un 4 al 3. etc.

lida corresponde al punto más alto; se menean y cada uno toma tres fichas. El primer jugador pone su ficha; el segundo la cubre formando 7 puntos, etc.

Cuando un jugador no dispone del dado conveniente, tiene el recurso de jugar un Matador, si tiene alguno en el juego; no teniéndolo, deberá pasar hasta que pueda volver a entrar, ya con el punto preciso para hacer 7, ya con un Matador. No se puede cubrir un Matador con una blanca, como no sea la blanca doble, cuya puesta es siempre obligatoria, sin lo cual el juego quedará fácilmente cerrado por esta doble importuna.

Añadiremos que se puede cubrir un Matador con otro Matador y que además hay el derecho de conservar en su poder uno de ellos para evitar el reabrir el juego, si se cree más ventajoso dejarlo cerrado.

ALGUNOS CONSEJOS

Aunque sencillo en su marcha, el juego del Matador es bastante difícil jugarlo bien, como sucede en el dominó ordinario con el que tiene semejanza por la táctica.

He aquí algunos consejos peculiares:

1º Como contra una blanca no puede ponerse otra ficha que un Matador, hay que esforzarse en hacer jugar las blancas al adversario. El golpe es más difícil y las probabilidades de poseer Matadores resultan menores o nulas para el contrario.

2º A la inversa. Suponiendo que el contrario tenga blancas, se le impedirá el más tiempo posible que las pueda poner.

3º El jugador debe poner dados blancos, a menos de poseer un Matador.

EN UNA CIUDAD de Norte América se ha erigido un monumento a la gaviota. ¿Por qué motivo? Por la acción benéfica que la gaviota desarrolla en la lucha contra la langosta. En nuestras llanuras es ella una de las combatientes más tesoneras contra el acridio que tanto preocupa a nuestros agricultores.

EN EL INVIERNO, la avena es la mejor farrajera. Es rendidora, aunque se la siembre en campos pobres, y sólo un suelo es el menos propicio para su cultivo: el compacto y húmedo. Debe sembrarse preferentemente en los meses de Mayo y Junio, y después de haberse limpiado bien la semilla.

Como cuidar el calzado

En la elección del calzado no debe buscarse solamente la bondad y blandura del cuero para asegurar al pie cierta libertad de movimientos, por más que hay quienes prefieren pasar por el tormento de las hormas estrambólicas y molestas por el solo hecho de que se hallan en boga. Pero hay un detalle en que debe ponerse cuidado: en que no se arrollen los forros con el uso, produciendo salientes que ocasionan sufrimientos.

No obstante es en la conservación del calzado donde debe estar fija la atención del ama de casa, más aún que en la elección. Con frecuencia se deterioran los zapatos nuevos por el mal trato recibido, por cuidados precarios.

Para conservarlos bien y por largo tiempo es bueno untarlos periódicamente con vaselina, frotándolos a continuación con un paño. No ha de dejárselos nunca húmedos ni tener la ocurrencia de ponerlos a secar próximos al fuego o estufa porque el cuero entonces se agrietaría, quedando inservible.

Cuando unos zapatos comiencen a perder el aspecto de nuevos, conviene pasarles de cuando en cuando una esponja humedecida en agua caliente, y después de que hayan secado se barnizan y embetunan. Para los pares que son de cabritilla fina, el betún ordinario resulta contraproducente, debiendo preferirse alguna substancia grasa, como, por ejemplo, la vaselina.

Los zapatos de verano se limpian bien con bencina, pero no abusando, porque siempre suele perjudicarse algo el color.

Los de piel blanca se lavan con jabón y leche, secando luego rápidamente. Si fuesen de calidad muy fina, entonces vale la pena usar el éter.

Los zapatos de baile — de raso — pueden lavarse con un lienzo empapado en alcohol, secándolos en seguida con una muñeca de algodón.

HUBO una época en que el color del luto en Turquía era el violeta.

EN Alemania se fabrican término medio 70.000 pianos por año.

NOTAS CURIOSAS

DESPUES de estar casados 75 años un matrimonio en Belgrado solicitó el divorcio. El marido tenía 100 años y la mujer 101. Aquel declaró que durante los primeros 30 años de matrimonio todo había marchado bien; pero que luego comenzaron las riñas y los celos.

*

EL Caballero Bayardo de Francia fué el último de los grandes caballeros armados de la edad media. En el puente de Carigliano, él solo contuvo a 200 jinetes españoles. Por tal proeza se le concedió el lema de su escudo: "Un hombre igual a un ejército".

*

LA gran campana de Moscú costó 300.000 dólares originalmente. Ese fué el precio del metal. Luego, sin embargo, se le incrustaron oro y piedras preciosas por un valor de un millón de dólares.

*

EL primer automóvil construído en Norte América fué obra de Oliver Evans, en el siglo décimooctavo. Era una máquina dragadora que corría lo mismo por tierra que por agua. Su fuerza motriz era el vapor.

*

LA plaza San Martín de Buenos Aires fué en tiempo de la colonia plaza de toros y primitivamente, en 1702, mercado de esclavos.

*

EN Chicago, un grupo de esposos humoristas ha constituído un club con la denominación de "Liga de defensa del hombre casado", habiéndose redactado unos estatutos sumamente curiosos para dar fuerza a la plataforma de reivindicaciones o sea casi el pliego de condiciones a presentarse a las sumisas esposas con objeto de dar forma a las aspiraciones masculinas.

Entre los detalles de esa plataforma figuran los siguientes: "No realizar ningún trabajo doméstico, como ser barrer, cocinar, lavar los platos, coser y cuidar a los niños, sino es por enfermedad de la esposa.

Tener una tarde libre por semana para pasear. Reservar un dólar por día para gastos personales, en los que no intenvendrá para nada la mujer".

Esto más parece un club refugio de Trifones que una Liga de defensa de auténticos esposos preocupados por las cosas hogareñas.

*

EL empleo del oro para las dentaduras artificiales no es moderno. Un odontólogo de Liverpool posee en su colección varias dentaduras auríferas guarnecidas de dientes humanos fabricados en Etruria mil años antes de Jesucristo. En unas tumbas etruscas de Corneto-Zarquines se encontraron cinco aparatos dentales cuyo origen se remonta a cerca de 3.000 años. Claro es que ahora se procede al revés, confeccionando con oro los dientes.

La falta de dientes ha sido siempre motivo y tema para burlas fáciles. Por eso las coquetas de antes, como las de hoy, procuraron disimularla.

Aristófanes, Plauto, Menandro, se burlaron donosamente de las bocas desdentadas.

Agentes Generales en Campaña

LOS SERVICIOS DEL BANCO DE SEGUROS PUEDEN OBTENERSE EN CUALQUIER PUNTO DEL PAIS

Insertamos a continuación una nómina de los Agentes Generales que tiene el Banco en todo el país y que están habilitados para tramitar toda clase de seguros.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas.—Horacio Berdou
Bella Unión.—Felipe Sisa
Estación Cabellos. — Orosmán Moratorio
Tomás Gomensoro.

DEPARTAMENTO de CANELONES

Canelones.—Luis A Mathon
Estación Montes.—Suc. de José Regueiro
La Paz.—G. Barreto García
Las Piedras.—Luis Nabon
Migues.—Pichuaga y Basaistegui
Pando.—Juan J. Barnech
Pueblo Soca.—Vda. de J. Gueicamburú e hijos
San Antonio.—José L. Brignone
San Bautista.—Pedro Marabotto
Santa Lucía.—Julio A. Besio
Santa Rosa.—Viera y Curbelo
San Ramón.—Juan J. Rodríguez
Sauce.—Santiago Dopazo López
Tala.—Dgo. Barnech y Cía.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Frayle Muerto.—Gallo Hnos.
Melo.—Julio A. Pose
Río Branco.—Cassal y Cía.
Tupambaé.—Luciano Navarrete

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Carmelo.—Juan J. Cervetti Vachin
Colonia.—Méndez y Oroná
Colonia Valdense.—Augusto Revel
Conchillas.—Evans y Cía.
Estanzuela.—Martínez y Campano
Juan L. Lacaze. — Camilo Santín Carballo
Nueva Helvecia.—Alfredo Stutz
Nueva Palmira.—Manuel de Castro e hijos
Ombúes de Lavalle.—Juan E. Long
Rosario.—Alfredo Tort
Tarariras.—Enrique Gironés
Puntas de San Juan.—Amador A. de Castro.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno.—Gerardo R. Nogueira
Pueblo del Carmen.—Manuel F. Santiago
Sarandí del Yí—Manuel Díaz Lizana
Cerro Chato.—Jaime Taladriz
Blanquillo.—Atanasio C. Vega
San Jorge.—Juan B. Aguirre
La Paloma.—Pablo Colina
Est. Molles

DEPARTAMENTO DE FLORES

Arroyo Grande.—M. Aníbal Fernández
San Gregorio.—Ismael C. Iribarren
Trinidad.—Eustaquio Perera

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Cardal.—L. N. Failache
Casupá.—Francisco Guerra
Estación Goñi.—Isidro Garmendia
Florida.—Armando M. Tubino
La Cruz.—Pérez Hnos.
Fray Marcos.—Pedro de León
Isla Mala.—Pedro Vidart (hijo)
Sarandí.—Freire y Molina
25 de Agosto.—Villamil Hnos.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

José Pedro Varela.—Olegario Martínez Alvariza
José Batlle y Ordóñez.—J. Ricagni e hijos y Cía.
Mariscala.—Domingo A. Méndez
Minas.—Angel Ugarte
Pirarajá.—Dellepiane y Echave
Solís.—Salsamendi Hnos.
Zapicán.—Carmelo Perna

DEPARTAMENTO de MALDONADO

Aiguá.—Oscar Marchetti
Maldonado.—Pascual Gattás
Pan de Azúcar.—Juan Blois
San Carlos.—Chiappara, Pereira y Nocetti
Piriápolis.—Elbio Goicoechea.

DEPARTAMENTO MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol. — Oscar Delgado
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo, Unión y Maroñas.—Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro.—Juan C. Merga

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Guichón.—Felipe Niell
Quebracho.—Gervasio Lorenzo
Paysandú.—Julio E. Rivero.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Castillos—Venancio Lujambio y Cía.
Lascano.—Pedro Miraballes
Rocha.—Julián Redin
Cebollatí.—Fernández Regal y Cía.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos.—Manuel F. Zeballos
Merinos.—J. L. Molinelli
Young.—Marroni Zugasti y Cía.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Amarillo.—Constante García
Moirones.—Oscar Yordi
Minas de Corrales.—Arturo Grau Rosell.
Tranqueras.—Juan E. Kauche
Rivera.—Luis Cazeres (hijo)
Vichadero.—Luis Galván

DEPARTAMENTO DE SALTO

Belén.—A. y R. Goncalvez
Salto.—Osvaldo Baltar
Sopas.—Teixeira y Artegoitia

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Ecilda Paullier.—Tomás Haller
Estación Rodríguez.—Sociedad Molino Nacional.
Libertad.—Antonio Triay Florit.
San José.—Atilio M. Zugasti

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Cardona.—José I Gallo
Dolores.—Manuel S. Casassa
Drabble.—A. Varela y Cía.
Mercedes.—Luis Koster
Palmitas.—Beau y Gobbi
Santa Catalina.—Tomás Green

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Achar.—G. Gutiérrez e hijo.
Paso de los Toros.—Angel Cavaignac
***San Gregorio de Polanco.**—Gumersindo Rodríguez Hnos.*
Tacuarembó.—Arturo Romay
Tambores.—Alberto Alberti

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES

Santa Clara.—R. Fernández Amejeiras
Treinta y Tres.—Marcelino Torres España
Vergara.—V. Ramiro Robaina

Le conviene saber que...

la póliza completa

de automóviles que expide el Banco de Seguros del Estado, cubre, además de la responsabilidad civil hacia terceros, los siguientes riesgos:

- **Marítimo** (un viaje entre Montevideo y Buenos Aires)
- **Accidente de trabajo del chauffeur**
- **Daño propio**
- **Incendios**
- **Robo**

MATIZANDO

EN NUESTRA LLANURA existe un animal muy educadito, pero muy dañino al mismo tiempo: la vizcacha. Ertirparla es realizar obra benéfica para el campo, y lo mejor es recurrir al sulfuro de carbono: sus gases ahogan al roedor terrible. No hay que confiar solamente en la boca de las vizcacheras.

*

EL HOMBRE DE CAMPO no debe ser muy desconfiado con el forastero, pero sí un poco, lo suficiente como para ser discreto. No acepte remedios para sus rebaños y sus majadas, no emplee medicamentos y no se entusiasme por lo bueno y barato sin antes consultar con el Ministerio de Agricultura. Este está obligado a aconsejarlo y a dirigirlo, y lo hace sin exigir paga por ello.

*

EL CHILCO es un lindo y útil arbusto argentino que crece junto a los lagos, en el Sur. Los indígenas usan sus ramas para teñir de negro tejidos. Además, sus hojas son un buen alimento para el ganado. Su flor es hermosa: cáliz escarlata y pétalos de color azul obscuro.

*

A LAS VACAS enfermas de fiebre hay que desinfectarles las ubres con paños calientes. La vaselina boricada es buena, si se la mezcla con óxido de cinc. Debe masajearse suavemente la ubre cicatrizada.

*

USTED CUENTA, amigo agricultor, con colaboradores humildes para la defensa de sus sembrados, y entre ellos debe considerar a las parientes salvajes de sus gallinas: las pavas del monte y las charatas. No las mate, pues "saben" ser langosteras más eficaces que las personas que cobran sueldo para extirpar al terrible acridio...

*

EL CABALLO criollo de hoy, el mejorado, el civilizado, es, no obstante ese mejoramiento y esa civilización, un continuador de la resistencia que caracterizaba a las caballadas salvajes del indio. Los indios tehuelches han sido los proveedores en gran parte, de las yeguadas que fueron abuelas o madres de los criollos perfeccionados de nuestros días.

*

PARA LOS POSTES de alambrados hay que buscar maderas fuertes, y éstas abundan en nuestro país. Entre otras, recuerdo las siguientes: el algarrobo, el caldén, el quebracho colorado, el ñandubay, el guayacán, etc. Los postes hechos con estas maderas resisten la acción del tiempo y las atropelladas de los animales. Para las varillas son buenos el lapacho y el quebracho blanco.

*

AUNQUE NO LOS DESTINE a parejeros, sus caballos merecen ser bien cuidados. No se olvide que con ellos arará la tierra, cosechará y emparvará, y que ellos lo trasladarán de un lado a otro por esos caminos de Dios. Y es preciso cuidarlos desde antes de nacer: mantenga a las madres en un campo bueno.

CABAÑEROS:

Toros
y
Vacas
de
Pedigree

los asegura el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

La vaca lechera de alta producción

SUS CARACTERISTICAS: BUEN TAMAÑO. — CAPACIDAD DIGESTIVA. — UBRES DE CONFORMACION ADECUADA.— ACTIVIDAD ORGANICA. — BUENA SALUD. ANTECEDENTES LECHEROS

La conformación lechera ha tomado sus características a consecuencia de la selección de los individuos que sobresalían por su producción, pues se ha notado que todos coinciden en ciertos rasgos que lógicamente se han considerado como favorecedores de la autitud dominante. Derivado, pues, de la observación de los tipos seleccionados, se ha llegado a la conclusión que toda buena vaca lechera debe reunir los requisitos que indicamos a continuación:

1.o Buen tamaño dentro del de su raza (preferible grande).
2.o Gran capacidad digestiva.
3.o Aptitud lechera bien marcada.
4.o Ubre y regiones adyacentes de conformación adecuada.
5.o Actividad orgánica acentuada de la ubre (en cuanto a producción de leche abundante y rica en materias grasas).
6.o Circulación local de la ubre, activa y vasos gruesos y abundantemente ramificados.
7.o Buena salud y constitución vigorosa.
8.o Antecedentes lecheros distinguidos (familia lechera).
9.o Potencia hereditaria poderosa.

BUEN TAMAÑO DENTRO DE SU RAZA

Se prefiere el tamaño grande porque da idea de mayor vigor, porque es lógico que corresponda a él un mayor desarrollo de todos los órganos y, en consecuencia, un aumento en la capacidad productora. La experiencia también nos enseña que los tipos más desarrollados corresponden a los suelos más productivos y aunque las razas más pequeñas y más rústicas son muy convenientes en las regiones montañosas (Suiza, por ejemplo), debemos desechar-

las en las llanuras bajas y fértiles donde queda señalado el empleo de razas que aprovechan mejor las condiciones del medio.

CAPACIDAD DIGESTIVA

La buena productora debe tener gran capacidad digestiva, vientre voluminoso y buena digestión.

Un modo sencillo de apreciar la digestión es el estudio de la piel. Si ésta es suave, untuosa, plegable, elástica, nos indica una buena digestión y activa circulación.

Una correlación tan estrecha entre los órganos digestivos y la piel se comprende si recordamos su común origen, pues proceden ambos de la misma capa embrionaria.

El cuidado de la piel repercute beneficamente sobre la digestión y el estado de salud.

La gran capacidad digestiva está representada en el exterior, por las costillas bien separadas, arqueadas, grandes; el espinazo en la región lumbar, bien ancho; gran distancia entre la cruz y cadera (lomo largo); gran separación entre la última costilla verdadera y la punta del hueso de la cadera; flancos hundidos por bajo de las costillas (condición relativa e importante únicamente porque pone al descubierto la condición anterior); región dorsal bien ancha; caja toráxica-abdominal (barril, como dicen los yanquis) bien voluminosa; punta de las caderas bien separadas (caderas anchas), distancia lo más larga posible entre las puntas de las caderas y la línea horizontal más baja de los flancos (línea de la ubre cuando ella está bien desarrollada). Un complemento de las anteriores condiciones lo constituye: la frente ancha, cara relativamente larga, hocico ancho, quijadas poderosas, etc., porque dan idea del espacio amplio para el caso del alimento y de la potencia de la masticación.

APTITUD LECHERA

El término "aptitud lechera" se refiere al predominio de la tendencia a secretar leche sobre la formación abundante de carne y de gordura. Y los signos externos están representados por la apariencia angulosa, casi flaca, de las formas del animal.

El animal de carnicería tiende a redondear sus formas; su espalda, lomo, se ensancha y forma como una meseta casi del mismo ancho en las caderas que en la cruz. Mirado de costado se pue-

de inscribir su cuerpo en un paralelógramo, pero la vaca lechera con una gran ubre, sus estómagos dilatados por un trabajo ininterrumpido y muy activo y su apariencia descarnada y falta de gordura en la parte delantera del cuerpo, le da cierta semejanza con una pirámide cuya base fuera de la región de las nalgas, escudo, etc., y las capas laterales estuvieran constituídas por los flancos y la superficie superior del cuerpo de la vaca.

Las vacas que tienen una aptitud lechera sobresaliente, coinciden en las siguientes características:

Masas musculares tableadas, en relieve, sin capas adiposas que las disimulen; el aspecto de la cara es enjuto, con aristas bien diseñadas, con ojos grandes y bien abiertos, brillantes y vivos; el cuello es tableado, largo y delgado, con una inserción aparentemente desproporcionada entre la gran cabeza y el cuello delgado, espaldas oblícuas, aplastadas, de aspecto descarnado, agudas en la cruz, el espinazo y las caderas presentan sus huesos prominentes; *las costilla son también salientes y bien separadas; los muslos son* también delgados y curvos (rasgos muy importantes, porque de esta forma dejan cabida muy adecuada a una ubre voluminosa).

Una estructura huesosa es más bien una prueba de facultad especial desarrollada, que la señal de la construcción tosca de su esqueleto.

Una buena vaca lechera no tiene carne superflua cuando está en plena lactación.

La tendencia hacia la secreción de leche es tan poderosa, que todo el alimento que es capaz de comer y digerir lo utiliza en esta función. Muchas veces esa aparente falta de carne es atribuída a insuficiente o mala alimentación, pero un examen detenido nos advertirá de un error.

La vaca en buen estado, aunque delgada, sin carne extra, tiene una apariencia alerta, inteligente, vigorosa. El pelo es suave, sano, brillante, y la piel plegable, suelta, untuosa; el vientre lleno y un aspecto general de salud y alegría evidencian la buena salud.

El animal enfermo o insuficientemente alimentado tiene una apariencia estúpida, le falta vigor, el pelo largo, seco y grosero, se mantiene erizado.

La conformación lechera angulosa es inevitable. En plena producción de leche la buena vaca debe tenerla. En el último período de lactancia, una tendencia a engordar es natural y se acentúa durante las 6 u 8 semanas de descanso que se debe proporcionar al animal. La gordura que entonces adquiere se redu-

ce y sale en la leche, durante las 3 o 4 semanas que siguen al *parto*.

Es imposible engordar una buena vaca lechera en pleno período de su actividad, ni aún mantener su gordura acumulada.

La vaca que corresponde a esta descripción se dice que tiene aptitud lechera o temperamento lechero, lo que significa que *por herencia tiene una tendencia fuerte a la producción de leche* y que usa en esa actividad casi todos los alimentos que recibe, haciendo excepción únicamente de lo estrictamente necesario para mantener su vida.

Es preciso hacer notar que todos los caracteres señalados deben tomarse en su aspecto relativo, pues que las distintas razas poseen diferencias marcadas, que ya en un sentido o en otro nos alejan un tanto del modelo descrito.

UBRES DE CONFORMACION ADECUADA

La ubre es el órgano de la secreción de la leche.

Deben considerarse tres cualidades: Volumen, forma y calidad.

Las tres son muy importantes, pero las dos primeras sin la buena calidad del tejido son inútiles. Las ubres impregnadas de tejido adiposo y células inertes de cualquier procedencia (golpes, mamitis, heridas, etcétera), tienen muy reducida su capacidad secretora. Una ubre de conformación igual es como sigue: Ancha, mirada por detrás, entre las corvas, larga, mirada por la misma parte, por su desprendimiento lo más alto posible, larga en el sentido longitudinal, bastante bajo el vientre; recogida en la medida necesaria para quedar a salvo de los obstáculos del suelo, que pudieran herirla: de estructura plegable elástica, suelta, *voluminosa cuando bien llena y que ocupe poco espacio* después de ordeñada, cuartos iguales, tanto los de atrás como los delanteros, sin hendiduras muy marcadas entre unos y otros; pezones esparcidos bien simétricamente y colocados a la misma altura de un tamaño conveniente para el ordeñe, y con orificios anchos para la salida de la leche, piel suave, fina, elástica y surcada por venas numerosas y bien ramificadas.

Facilita la conformación de una buena ubre las amplias proporciones de la grupa. Debe ser larga, ancha y recta, las piernas bien separadas y los muslos descarnados, enjutos son más a propósito para contener una ubre grande que las piernas gruesas de un animal de carnicería.

ACTIVIDAD DE LA UBRE

Al hablar de la actividad orgánica acentuada de la ubre, nos referimos a su actividad fisiológica, comprendiendo desde la formación de un tejido bien apto en que predominan las células secretoras, hasta incluir su funcionamiento en el acto de la secreción. Es esta una cualidad hereditaria; las buenas lecheras seleccionadas con el doble objetivo del rendimiento en leche y mantequilla transmiten esta ventaja a sus descendientes. Una prueba de esta aserción son los resultados sorprendentes obtenidos en las razas lecheras que se han sometido a concursos. Los records crecen de día en día y la masa del ganado se mejora con la influencia de los reproductores distinguidos por sus antecedentes.

No sólo se ha conseguido que una vaca dé más leche, sino que también se eleve su coeficiente en manteca.

CIRCULACION LOCAL

El estudio de la circulación local de la ubre y de la red de vasos visibles a la simple vista nos proporciona datos muy importantes acerca de la capacidad secretora. Se comprende que siendo el órgano de la secreción un laboratorio donde se fabrica a expensas de los materiales que acarrea la sangre, nos interesa que la irritación sanguínea sea lo más abundante y expedita posible.

El calibre de las venas de la leche nos muestra, pues, la magnitud del caudal de sangre que ha atravesado por la ubre dejándole de paso los materiales necesarios para su función.

No apreciamos este caudal como sería más directo, por las *arterias que surten la ubre, porque ellas quedan situadas muy* profundas en la cara interior de los muslos.

Las venas de la leche son dos principales; una de ellas aparece a cada lado y en la parte anterior del manto de suspensión de la ubre y corre hacia adelante, perfilándose bajo la piel del vientre. A veces esas venas se dividen en dos o más divisiones o ramas, se retuercen y por fin atraviesan la pared abdominal y penetran en el cuerpo de la vaca por una o más aberturas; estas aberturas son los "pozos de leche".

Las venas deben ser gruesas, retorcidas, elásticas, bien ramificadas lateralmente y aún más allá de los primeros pozos de leche.

La ramificación abundante en estos puntos y en la piel de

la ubre, nos demuestra por analogía, que los racimos secretores se hallan rodeados por una fina red de capilares.

Los pozos de leche deben ser numerosos y amplios: y como no varían de tamaño al cortarse la secreción, son un claro indicador de la importancia de la circulación local, en las vacas secas o cuya lactancia toca a su fin.

BUENA SALUD Y CONSTITUCION VIGOROSA

La buena salud y una constitución vigorosa son requisitos esenciales para el rendimiento económico de la máquina animal, sea cual sea la producción que se explote (leche, carne, lana, etc.)

La salud se refleja en el aspecto general: la circulación activa y poderosa se encarga de comunicar a la piel su brillo y frescura, que son los indicadores tan claros del goce saludable de todas las facultades.

Una circulación sanguínea fuerte y activa es, pues, de mucha importancia. El alimento es digerido, absorbido, transformado y transportado a los diferentes órganos por medio de la circulación.

Un pecho ancho y profundo (cincha) demuestra gran desarrollo de corazón y pulmones — por lo menos se admite así en general.

Las grandes productoras de leche, de producción grande y sostenida durante años, tienen sin excepción, un desarrollo superior al corriente en esa parte del cuerpo.

La piel untuosa, suave, plegable, indica buena circulación; las pequeñas venas inmediatas a la piel son activas. La presencia de folícolas grasosas en el interior del pabellón de las orejas, punta de la cola, etc., nos da una idea de mucho poder circulatorio. Las ventanas de la nariz, grandes y bien dilatadas, que dejan amplio paso al aire que va a purificar los pulmones, es una condición muy importante.

Los ojos vivos, inteligentes, la actividad para buscar el sustento, la rumia en los momentos de descanso.

ANTECEDENTES LECHEROS

Conociendo la imprescindible influencia que desempeña la "herencia" en todos los órganos de producción o funcionamiento fisiológico, no se ha podido por menos de considerar en su inmensa importancia el valor de los "antecedentes lecheros".

Los productos de reproductores lecheros heredan la aptitud, conformación, constitución, capacidad, etc., de sus antecesores.

Es muy importante el punto que se refiere a que los reproductores sean elegidos de familia lechera y no simplemente de raza "lechera".

Raza lechera, es el grupo heterogéneo de animales que habitan una región de medio apropiado a la producción lechera, en que sus habitantes ordeñan sus vacas con más o menos intensidad, pero cuya única mejora deriva de las buenas condiciones naturales del medio. Mientras que "familia lechera" es el rebaño de un criador que, aplicando toda su ciencia y apariencia a la selección cuidadosa y crianza esmerada de un grupo determinado de vacas, ha llegado a marcar el record, es decir, ha alcanzado el máximum de producción individual.

La potencia hereditaria es el poder de transmitir a la descendencia las mismas condiciones de sus progenitores; se aprecia esta cualidad en los reproductores cuyos productos son conocidos. En un toro o una vaca que no hayan tenido familia no se puede precisar su capacidad en este sentido.

Pero si se tiene la suerte de poseer un toro o una vaca de muy buenos antecedentes, y se ve que sus hijos heredan fielmente sus cualidades, se tendrá especial interés en conservarlo el mayor tiempo y obtener de sí numerosos descendientes.

DEFICIENCIAS

Debe estimarse como más importante el que no falten las condiciones de capacidad digestiva, aptitud lechera, secreción y constitución robusta.

Deficiencias en simetría de formas, características de raza, y cualidades que más agradan al ojo son más perdonables que aquellas que afectan directamente a la producción.

Sin mirar más que la cabeza, pudiéramos generalmente sacar consecuencias sobre el vigor del animal. Una cabeza delgada, larga, con ojos pequeños y sin expresión, ventanas de la nariz chicas, boca pequeña, etc., dan la idea de una vaca raquítica, atrasada, de poca capacidad digestiva, pulmones poco desarrollados, etc.

Temperamento linfático, cuerpo pesado, tosco, piel seca y ordinaria, son indicios de poca capacidad productora.

Una de cuerpo aplanado y corto, de poca profundidad debido

a las costillas cortas y cerradas y muy juntas unas de otras, distinguen a un animal de poca capacidad digestiva.

Animal de largas piernas en apariencia, es debido a poca caja de cuerpo, falta de proporción entre las diversas regiones.

La parte interior del esternón debe quedar bajo el punto medio del brazo. Una grupa corta y gruesa, poca separación entre las caderas, tienen por consecuencia piernas muy juntas, que dejan poco espacio para una ubre de buen tamaño.

Conviene recordar que la aftosa deja a veces consecuencias definitivas en los animales.

Vacas de excelente conformación y de buenas aptitudes a consecuencia de una aftosa bucal, pierden gran parte de sus dientes y quedan imposibilitados para una mediana producción. Del mismo modo una mamitis proveniente de aftosa o de otro origen dejan sanar los animales, pero el rendimiento queda castigado.

El paso de la enfermedad se reconoce en las ubres duras, pezones deformes y difíciles de ordeñar. Tetas muy cortas, colocadas irregularmente, con orificio muy pequeño (vacas duras), son difíciles de ordeñar.

(De la revista "La Leche"). *J. A. A.*

En 1922, estas personas tomaron un Seguro de Vida

Luis Dupin	Mercedes
Feliciano M. Alvariza	Carmelo
Emilio Borgia	Montevideo
Tulio Menotti	Colonia
Carolina I. de Fraschini	Canelones
Luis A. Lamarthe	Trinidad
Héctor R. Aldecosea	"
Decler Ruiz	Florida
Vicente E. Cayaffa	"
Manuel M. Cobas	San José
Amalia A. de Orizia	Rosario
José Bernardes	Brasil
Luis L. Ciambelli	Montevideo
Arturo A. Ingold	"
Juan P. Lansot	"

Y en 1937, ELLAS MISMAS los cobraron en el Banco de Seguros del Estado.

El total abonado por el Banco, por este solo concepto, fué de

$ 43.135.60

Todos los

Jefes de Estaciones

de Ferrocarril

están oficialmente autorizados
para asegurar las tropas
que los hacendados
envíen a
Tablada

Muerte y

machucamiento

cubre el

Banco de Seguros del Estado

EL PROCESO DEL ENSILAJE

Por GERMAN GREVES

El forraje, debidamente cosechado, como la buena técnica lo prescribe, se almacena dentro del silo (construcción especial que las hay de diferentes sistemas) y se conserva como alimento de guarda para la época de escasez invernal. Es su objetivo preservar el forraje ensilado de la acción del aire, evitando su descomposición, bajo la acción de los agentes alteradores de la sustancia orgánica vegetal.

En otros términos, se pretende conservar el forraje ensilado en condiciones muy semejantes al de su estado natural, satisfaciendo las exigencias del ganado en buenas condiciones higiénicas y económicas.

Dos podemos decir, han sido las doctrinas que interpretan el proceso que se desarrolla en el ensilaje. Unos defensores de la "teoría fisiológica" o "autolítica" y otros de la "teoría bacteriana".

Sea una u otra, el hecho incuestionable es que la intervención de la flora bacteriana es permanente e inevitable en la experiencia. Por lo tanto no podemos dejar de considerarla en todo su valor, ya que el mejor ensilaje lo producimos precisamente con el empleo de los elementos bacterianos adecuados. Perjudicial o beneficiosa su acción sobre la masa de forraje, ello dependerá de la naturaleza de estas bacterias y de la buena técnica que pongamos en práctica para realizarla.

Por lo demás, el mismo empleo de bacilos lácticos está en acuerdo con la teoría autolítica y aunque se considere excluída la vida bactérica, existe inevitablemente.

La escasez de forrajes en cierta época del año, nos obliga a utilizar todo lo que sea de valor alimenticio, empleando métodos sencillos y sistemas económicos de preservación.

El éxito que se ha obtenido, recalcamos, es precisamente con el silo en que han actuado las mejores condiciones bacterianas y el valor de estos elementos seleccionados, es, a la luz de la ciencia, indiscutible.

Los numerosos bacilos existentes en las plantas verdes ac-

túan sobre los elementos vegetales y provocan transformaciones químicas en sus componentes.

Para que estas fermentaciones se produzcan convenientemente y siendo numerosas las razas de estas bacterias, cada una de ellas exigirá condiciones especiales para su multiplicación: temperatura adecuada, calidad del forraje, etc. Está en manos de la técnica con estos cultivos bacterianos, conocidos en su mayor parte, realizar un ensilaje en la forma más conveniente, aprovechando las razas bacterianas favorables y propendiendo a destruir o inhibir la acción de las perjudiciales.

El proceso de las fermentaciones requiere que prevalezcan ciertas condiciones de temperatura, para lo cual los forrajes deben cumplir con un porcentaje de agua en su composición y que la cantidad de oxígeno en su ambiente no sea exagerada.

Esto es obtenible con una adecuada picadura y apresado del forraje verde para hacer expulsar una mayor cantidad de aire, dejando lo indispensable para facilitar la fermentación deseada y la temperatura conveniente.

Cada raza de bacterias exige una temperatura conveniente, como veremos enseguida. Las temperaturas elevadas, por ejemplo, se consiguen por medio de la electricidad, serpentinas, calentadores, piedras calientes mezclando el todo con papas cocidas y por último, con el propio calor que desarrolla la fermentación.

Las temperaturas tibias se obtienen con la adición de líquidos calientes, como ser salmuera o melaza (siendo la temperatura del ambiente fría).

Con este sistema de calentamiento artificial del ensilaje, se consiguen las condiciones favorables para la polulación de los bacilos (lácticos) o sea temperatura y suficiente jugo (humedad) estando así garantidos de que elementos dañinos extraños no actúan, pues impídese desde el primer momento la entrada del aire.

Si no da resultado antieconómico, el sistema eléctrico es recomendable para la buena fermentación (láctica).

El método de calentamiento por el propio calor de la fermentación es poco recomendable, bacteriológicamente considerado, pues favorece el desarrollo de hongos extraños, dañinos, produce calor oxidando el azúcar y otras sustancias similares, lo que significa pérdidas del valor nutritivo; y lo que es más peligroso aún, que muchas de estas bacterias termógenas atacan la albúmina, desnaturalizándola.

Cuando la temperatura alcanzada sube de 60º mueren las cé-

lulas vegetativas de gran parte de las razas bacterianas, quedando sólo algunas con vida, algunas acidógenas y que se reproducen activamente en estas condiciones.

Lo que debe perseguirse es obtener una temperatura uniforme en la masa ensilada, a fin de favorecer sólo a una o pocas razas de bacterias benignas, porque en los puntos donde la masa, por ejemplo, no pasa más allá de 50-60° se multiplican los bacilos beneficiosos (lácticos), en cambio el "Protens" puede producir toxinas peligrosas y vivir en aquellas partes de la masa que no se calentaron suficientemente.

En la masa de forraje por otra parte, hemos dicho, se necesita cierta humedad, el jugo que da el ensilado, es decir, nos referimos a que, como el material azúcar está encerrado en los tejidos del vegetal, su trituración o picadura, permite la salida del jugo, la expulsión consecutiva del aire (favorable a los fermentos dañinos) favoreciendo la multiplicación de los buenos fermentos lácticos. La acidificación láctica pura, se obtiene entonces, habiendo bastante azúcar y humedad, comprimiendo a tiempo el ensilaje una vez calentado.

Así, pues, un ensilaje fofo, se conservaría en buena forma, si después de su compresión se rellenaran sus huecos con una salmuera al 1 o|o y conteniendo materias azucaradas, siendo más ventajoso que se hubieran empleado cultivos puros de bacterios lácticos.

Esta agregación de un líquido azucarado que previamente haya sido mezclado con cultivos puros del "bacilo de la leche fría" y en pleno proceso de agriadura ("acidificación en frío") permite conseguir una fermentación láctica adecuada, o sea, un buen ensilaje.

El ensilaje será tanto mejor, cuanto más rápida sea la formación del jugo y estén presentes los bacilos lácticos convenientes, lo que permite una fermentación láctica rápida también.

Ahora, si se produce la evaporación del agua que produce incuestionablemente la disminución del jugo del forraje, esta situación es desfavorable para las bacterias benignas (lácticas) y a menudo se consigue así un medio por ciento ácido.

Pero si la pérdida de agua es moderada, el contenido de azúcar del jugo se concentra.

El jugo le es, pues, necesario al ensilaje y se evitará extraerlo y esforzarnos en retenerlo.

Tomando como base la naturaleza de la flora bacteriana, po-

demos clasificar los silos en *dulces* y *ácidos* o mejor lácticos o butíricos, pues, difieren más en su contenido en ácidos volátiles que en su grado de acidez.

Después de los estudios realizados respecto a las ventajas de los bacilos benignos, se ha llegado a la conclusión de que son los "fermentos lácticos" los que deben emplearse para producir un ensilaje adecuado, ya que ofrecen ventajas higiénicas para la mejor digestibilidad de los principios esenciales o componentes del alimento; como también para la industria lechera y quesera por sus bondades crematológicas.

En la composición de nuestros vegetales conocemos el rol que *les corresponde a sus elementos constitutivos en la nutrición.* Los elementos constructivos y reconstructivos: azoados, la albúmina entre ellos, esencial a la conservación del equilibrio mínimo vital; y los principios no azoados, hidratos de carbono, materias grasas, elementos de energía, calor y de reserva. El proceso de fermentos debe propender a la conservación de aquellos elementos indispensables (tener albúmina) y a la transformación conveniente de los demás.

Así, el azúcar, almidón, dextrina, etc., se transforman en parte en alcohol y ácido carbónico, es decir, sufren una fermentación alcohólica o se desdoblan, a causa de la acción de ciertas levaduras (Kayser y Duclaux) cuya acción enérgica se desarrolla de 50 a 55º, arrebatándole a los bacilos lácticos la cantidad de azúcar que necesitan para producir ácido láctico. Ahora, la producción de gases como el anhidrido carbónico y que por ser más pesado que el aire se deposita en las partes bajas, detiene la acción de los fermentos adecuados, significando una pérdida para el valor nutritivo del forraje o como un regulador que impide sobrepasarse en la fermentación adecuada.

En seguida el alcohol se transforma bajo la acción de bacterias como el micoderma acetis en ácido acético que tiene la propiedad de combinar el alcohol con el oxígeno a temperatura inferior de 50º.

Por lo general se deja que los bacterios que se encuentran en el vegetal actúen por su propia fuerza, desarrollándose y provocando la fermentación, previo sometimiento del ensilaje a las condiciones favorables a estos microorganismos.

Nómina del Cuerpo Médico del Banco de Seguros del Estado

CONSULTORIO CENTRAL

Dres. Jaime Nin y Silva, Alfredo Jiménez de Aréchaga, Héctor Risso, José H. Iglesias Castellanos, Vicente Basagoiti, Edison Piaggio Castro, Héctor Bosch del Marco, Félix Angel Olivera, Dewet Barbato, Luis D'Ottone, Guillermo Nin Lavalleja, Carlos Belliure, Pedro Hormaeche (radiología y electricidad médica); Enrique Méndez (oculista); Jaime Gianetto (oídos, nariz y garganta); Bartolomé Vignale (piel); Evandro Toscano (Dispensario del Cerro). Practicante: Enzo Ferrando Curbelo.

MEDICOS DE RADIO

Dres. Alfredo Méndez y J. Silva Armas (Paso del Molino); Guillermo Sicardi, Alberto Quesada y Félix Francisco Rocca (Unión, Maroñas y Malvín); Tabaré Regules (Sayago); Valentín Alvarez (Villa Colón y Peñarol); Pedro Sartori (Peñarol).

MEDICOS EN LA CAMPAÑA

ARTIGAS

Artigas.—Juan Molina Muñoz, Juan Gómez Gil, Simón Zunin Padilla.
Bella Unión.—Romeo Bianchi.
Tomás Gomensoro. — Alcides Curbelo Urroz.

CANELONES

Canelones.—Cristóbal Cendán, Mario Icasuriaga, Humberto Lorenzo y Lozada, José Carlos Vercesi.
Cerrillos. — Humberto Arena, Juan Tolentino González.
Las Piedras.—Juan A. Bustillo, Luis A. Bruno, César A. Piffaretti y J. A. Valentini Guerra.
Pando.—José A. Aguerre Escardó, Héctor Peluffo, Basilio Poe Menvielle.
Miguez.—Braulio Pérez.
San Bautista.—Ernesto R. Riveiro.
Estación Cazot. — Ernesto R. Riveiro.
San Ramón.—José Bové Artea-

ga, Enrique Calviño Basso y Roberto Salgueiro.

La Paz. — Emilio E. Andreón, Emilio Rainuso y Juan Carlos Pontet.

Santa Lucía. — Alberto Pérez Gomar, Carlos Paganini y Luis A. Irazoqui.

Sauce.—Héctor X. Lieutier, Arturo Paradeda, Pedro Repetto y Miguel Civitate.

Tala.—Angel González Chiapessoni, Luis de León, José Valentín Ruibal.

San Jacinto. — Nicolás L. Gagliardini, Alejandro Piovene.

Pueblo Soca.—Juan J. Jaume y Bernat, Pedro Magnone Prevots.

Santa Rosa.—Ramón Llambías de Olivar, Armando Peirano.

San Antonio.—Angel J. Leira.

CERRO LARGO

Melo. — Ramón Alvarez Silva, Octavio Gutiérrez Díaz, Alcides E. Lucas, José Enrique Murguía, Juan Darío Silva y Almerindo Barros.

Río Branco. — José L. Dubois Morató, Juan Carlos Savio.

Aceguá.—Mario P. Cabrera.

Cinco Sauces.—Juan A. Borges.

Caraguatá.—Adolfo Garra.

Frayle Muerto. — Mario Montoro Guarch.

Tupambaé.—Mario Lucas Goyenola.

COLONIA

Colonia. — Luis Aostalli Montaldo, Fernando F. Bassahún, Samuel Bertón, Justo J. Reyes, Aguinaldo Gaggero y Luis Casarello.

Carmelo.—Eduardo M. Irastorza, Isaías Jiménez, José Luis Sosa Amondarain y Juan C. Echevarría.

Rosario.—Juan A. Goñi, Maximiano Martínez Diez.

Nueva Helvecia. — Daniel Armand Ugón, Ernesto González Arce, Carlos A. Jourdán.

Nueva Palmira.—Carlos Cúneo y Juan J. Murguía.

Juan L. Lacaze. — José María Luaces, Manuel López Varela.

Ombúes de Lavalle. — Horacio Carnelli, Angel Fortunato.

Conchillas. — Juan Angel Muchada.

Tarariras. — José Ipharraguerre, Felipe A. Barrabino.

DURAZNO

Durazno.—Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Amílcar J. Casas Melló, Emilio Penza y Alberto Escondeur.

Cerro Chato. — Jorge Stephens y Ceibal Artigas.

Sarandí del Yí. —Pantaleón L. Astiazarán, Luis Castaldi Manfredi, Héctor Petrini y Fco. A. Ríos.

San Jorge.—Juan Percibal.

Pueblo del Carmen. — Rodolfo De Angelis, Ricardo Schunck y H. Ginella.

La Paloma.—Adolfo Picun.

Estación Molles—Rodolfo Agarbado Torres.

FLORES

Trinidad.— Carlos Bordes, Cipriano Goñi, Arturo Berhouet, Manuel Sánchez Etchevarría.
Arroyo Grande.—P. M. Curiel.

FLORIDA

Florida. — Fernando Abente Haedo, Francisco A. Gilmet, Oscar R. González, Felipe Guerra, Juan Guglielmetti, Juan Carlos Reynés, Manuel Gortari.
Villa Sarandí. — Antonio A. Abad, Alfredo San Juan, Abel Sosa García, Artigas Machado Ribas.
Casupá—Ernesto Choca y Juan P. Rosas.
Fray Marcos—Floriano Correa.
La Cruz.—Felipe Buffoni.
Isla Mala—Guillermo J. Fuster.
Illescas—Angel Roselló Gómez.

LAVALLEJA

Minas. — Juan P. Dornaleche, Luis P. Gómez, Carlos J. Ladereche, Miguel Lampariello, Rafael Rivero, José Berazza y Raúl Calvis Ruiz.
José Pedro Varela. — Alberto Podestá Carnelli.
José Batlle y Ordóñez.—Héctor Giannarelli, Armando Pignone.
Mariscala. — Orosmán P. Barranco y Justo Cotro Olavarría.
Pirarajá—Juan Antonio Pravia.
Solís de Mataojo.—Andrés Delfino, Isidoro Humberto Prota, Carlos Paradeda.
Zapicán.—Rodolfo Ferrando.

MALDONADO

Maldonado. — Ernesto Paravis, Antonio Tammaro, Héctor Corleto Ambrosoni y Elbio Rivero.
San Carlos.—José Ascheri, José D. Mautone.
Aiguá.—José V. Torielli.
Pan de Azúcar—Héctor Fontes.
La Sierra.—Gaudencio Ricardo Baronio.
Piriápolis.—José Luis Chifflet.

PAYSANDU

Paysandú.—Manuel Bercianos, Juan Pisano, Alberto B. Langón, Lorenzo Lombardini, Federico de Medina (oculista), José D. Parietti, Alberto Pérez Montebruno, Juan Carlos Carzolio, Víctor Grille Cendán.
Guichón.—Angel Olazábal, Nicolás Parrillo, Rafael Pazos.
Piñera.—Zapicán Regules.
Quebracho.—Raúl O. Martino.
Algorta.—Domingo Calcagno.

RIO NEGRO

Fray Bentos.—Angel M. Cuervo, Andrés Montaño, Uruguay Regules (oculista), Albérico E. Saizar, Eduardo Levratto.
Young.—Carlos M. Fischer, Semirámides L. Zeballos, Celiar López.

Nuevo Berlín.—Juan José Pita Nebril.

Merinos.—Octavio Nadal Martínez, Marino Souza.

RIVERA

Rivera.—Miguel Aguerre Aristegui, Máximo Armand Ugón, Ernesto Balerio, Horacio Migliaro, Ruben Armand Ugón (oculista), Solón Verísimo y Francisco Trotta.

Minas de Corrales. — Enrique L. Ross y Norbertino Miranda.

Tranqueras.—Juan B. Dellepiane, Aniceto Gariboni.

Vichadero.—Ramón Paradeda.

ROCHA

Rocha.—Domingo López, Fernando de los Reyes Pena y Simón P. Oyhenard.

Lascano. — Roberto Introini, Enrique M. Ipharraguerre.

Castillos. — Aurelio Alvarez Caimi, Luis M. Fabregat, Pedro E. Ferrer y Cosme E. Correa.

Pueblo Velázquez. — Mario Sobrero.

Cebollatí. — Jorge S. Manzur, Rodolfo A. Castillejo.

18 *de Julio.*—Atilio Baez Ponce de León.

SALTO

Salto.—Iliodoro Campos, Adán Derrégibus, Orestes Invernizzi, Carlos M. Maldini (oculista), Jacinto Orihuela, Enrique M. Roig, Fernando Lucas Gafrée y Gotardo Bianchi.

Colonia Lavalleja.—Serafín Cañizas y Humberto Prinzo.

Pueblo Belén—Onofre Di Carlo.

Constitución.—Oscar Arregui.

Cabellos.—Horacio Tolosa.

SAN JOSE

San José.—Andrés Chioza, Juan J. Pol Zaizar, Heriberto Valdez Olascoaga y Aquiles Ibargoyen.

Libertad.—Gustavo Rivas Costa, Juan Antonio Triay Florit

Ecilda Paullier.—César Rodríguez Bonavita.

Estación Rodríguez.—Julio A. Agorio, Luciano L. Pereira Granotich.

SORIANO

Mercedes.—Ricardo J. Braceras, Juan B. Cima, Carlos D. Gastelumendi, Salvador H. Milans, Uruguay Regules (oculista), Enrique Costa Leonard.

Cardona.—Julio A. Zaballa, José Olivera Ubíos.

Dolores. — Alejandro Bardier, Plinio Galdós, Ariosto M. Grezzi, Werner Liesegang, Silvestre Cardozo y Eduardo P. Bottinelli.

Estación Drabble. — Jorge B. Lorenzotti.

Santa Catalina.—José Martino.

Agraciada. — Regino Fuentes Méndez.

Construcción mixta, propiedad del Banco de Seguros del Estado en Plaza Zabala esq. Washington. Planta baja y primer piso ocupados por la Dirección de Crédito Público y Caja Autónoma de Amortización. Pisos superiores, departamentos-habitación

TACUAREMBO

San Fructuoso. — Alberto Barragué, Luis Larrobla Catalina, Justino Menéndez.

San Gregorio del Polanco—Sergio C. Arbiza, Luis J. Dentone.

Paso de los Toros.—Víctor Alvarez Menéndez, Toribio Olaso, Julio A. Monestier, Valerio A. López, Guillermo Terra Núñez, Vicente Blanco González y Manuel Gutiérrez Reyes.

Pueblo Curtina.—Luis Balcells.

Tambores.—Alipio Ferreira.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres.—Licurgo Bulgarelli, Antonio Pereira Rodríguez, Mario Gaggero y Ortelio Méndez Techera.

Santa Clara de Olimar—Luis F. Gamio, Longino Guasque,

Vergara.—Juan C. Sciallero.

¿Se podrá almacenar el poder del Sol?

Prestan los hombres de ciencia gran atención a una poderosa máquina solar que fué puesta a prueba en la Conferencia Mundial de la Fuerza Motriz, de Washington. Aunque dicha máquina se rompió el primer día, créese que es un verdadero éxito.

Muchos inventores han soñado con almacenar el poder del Sol. El último de los inventos contiene una forma parecida a reflectores curvos con el fin de concentrar la luz solar en estrechos tubos llenos de líquido. Actuando por el mismo principio de los *rayos solares cuando ponen fuego a la madera, después de atravesar* una lente, tales reflectores generan un fuerte calor, algunas veces de 400 grados. El líquido de los tubos, un componente especial, pasa a través de una caldera, donde calienta el agua. El agua hierve y produce vapor en suficientes cantidades para mover una máquina.

La ciencia estudia las posibilidades que ofrecen estas máquinas. Una de las más grandes cargas que tiene que sobrellevar la industria, es el costo del combustible. Lo que anualmente se gasta en combustible es enorme. El comercio se beneficiaría extraordinariamente si se descubriera un combustible barato. Muchos experimentos serán necesarios todavía para perfeccionar este proceso y usarlo en gran escala. Los hombres de ciencia abrigan grandes esperanzas.

El hombre de Campo que trabaja de Sol a Sol.

Puede un día descansar a la sombra de un capital hecho de pequeños ahorros, cubriendo a la vez las consecuencias de una muerte prematura

UN SEGURO DE VIDA

Es una necesidad imprescindible para todo hombre de campo

Cultivo de hongos comestibles

Numerosas son las clases de hongos que espontáneamente se producen en los bosques, campos y sembrados. Siendo unas co*mestibles y otras más o menos venenosas, por lo cual es necesario* para utilizar aquéllas saber distinguirlas con exactitud. Pero como no en todas partes se producen espontáneamente los hongos comestibles, indicaremos a continuación la forma de cultivarlos, ya que su producción no presenta mayores dificultades, está al alcance de cualquier agricultor y se trata de un alimento valioso, agradable y nutritivo.

LOCALES

Los hongos pueden cultivarse a la intemperie, pero como requieren un ambiente especial, tibio y húmedo, de preferencia se cultivan al abrigo, en piezas o sótanos apropiados.

Cualquier local puede servir para este objeto con tal que sea moderadamente ventilado, que se pueda conservar oscuro y que la temperatura se mantenga constante entre doce y veinte grados.

Como hemos dicho puede ser un sótano o una pieza, pudiendo servir los ranchos de nuestra campaña, de techo de paja y paredes de terrón, siempre que llenen las condiciones arriba expresadas.

PREPARACION DE LAS CAMAS

Dentro de estos locales se preparan las "camas" que vienen a ser como los canteros donde se "sembrarán" los hongos y cuya buena preparación es fundamental para el éxito del cultivo. Estas camas pueden hacerse con estiercol de caballo de quince días, bien mezclado con un poco (quinta parte) de tierra de basura o escombro. Este abono se distribuye en el suelo, a lo largo, en forma de loma, o caballetes paralelos que tengan 0.60 centímetros de ancho, 0.50 de altura en la cumbre y del largo que se disponga en el local.

Después de distribuído el abono en esta forma se comprime *con el dorso de la pala, se riega moderadamente y así se deja*

durante varios días para que fermente, elevándose la temperatura, para después descender. Cuando haya bajado a veinte o veintidos grados más o menos, se puede hacer la "siembra".

SEMILLAS

Para hacer las siembras hay que adquirir unos bloques o pancitos que venden las casas de horticultura, llamados Blanco del Hongo (suelen venir acompañados de instrucciones), que están formados de filamentos o mycelium de hongos al estado seco.

Para que se desarrollen es preciso "revivir el hongo", lo cual se consigue en cuatro o cinco días, humedeciendo el block con agua tibia y dejándolo cubierto con paja seca o paño en un lugar templado, durante varios días, hasta que tome un aspecto untuoso y desprenda del interior un olor pronunciado a hongo.

SIEMBRA

Estando prontas las camas y el "blanco" se procede a la siembra, desmenuzando éste en pedazos del tamaño de un carozo de durazno y sembrando cada uno en pequeños hoyos hechos en la cama a veinte centímetros uno de otro.

Luego se tapa la semilla con el mismo abono, se comprime suavemente y se da un débil riego, el cual se repetirá algunas otras veces en días sucesivos, pero sólo cuando se considere necesario para mantener la cama fresca, pero no muy húmeda. Debe saberse que a veinticinco grados los hongos se mueren, por lo cual la cama no debe llegar a esta temperatura desde el momento de la siembra.

CULTIVO Y COSECHA

Unos días después de hecha la siembra ya habrán empezado a crecer los filamentos blancos y otros veinte días después se hinchará la superficie de la cama, agrietándose y asomando los primeros hongos. Cuando lleguen a tener el tamaño de un huevo de paloma ya puede empezar la cosecha, la cual se prolongará durante algunos meses si se cultiva en buenas condiciones. Cada vez que se cosecha es preciso cubrir el vacío que queda. El abono empleado una vez debe destinarse a otro cultivo, pues las camas para hongos requieren estiércoles que no estén muy alterados.

Sobre la colonización en el Uruguay

◆

La utilización intensiva del agro, hecho de fundamentales proyecciones económicas, es considerado, universalmente, como el tema de actualidad. Solución inmediata a la crítica situación creada por las multitudes de desocupaos, pues permitiría invertir los brazos de los "sin trabajo"; defensa de la economía interna por el aumento en la producción de materias primas que genera; y base de comprobación del axioma económico de que la riqueza tiene sus fuentes únicas en la tierra y el trabajo, merece fuera de duda la atención que se le presta.

La legislación contemporánea relacionada con la colonización interna, ha tenido aportes importantes y ha ido evolucionando con el aumento de la población, y la organización y distribución de la propiedad, hacia tendencias determinadas, influyendo en ello la desaparición de las tierras fiscales y las escasas posibilidades de expansión externa por la delimitación de fronteras y la extensión de la civilización en todos los continentes.

Las orientaciones o tendencias que priman en el momento están bien diferenciadas en los aspectos jurídicos y políticos principalmente, lo que no impide que se complementen en muchos casos.

Ellas son:

La tendencia avanzada concretada en las leyes denominadas de "reforma agraria", que reconocen tal magnitud al problema que encaran su solución dentro de un régimen excepcional como lo es la expropiación de la propiedad rural explotada anti-económicamente y su entrega al trabajador, generalmente seleccionado, para que la utilice con mayor beneficio para la economía general.

La expropiación se opera, en forma drástica e inapelable, y

las indemnizaciones tienen límites que generalmente no contemplan las demandas de los expropiados.

La tendencia conservadora basa su acción en organizaciones especiales del crédito y una actividad educacional del productor, por medio de entidades especializadas que, a la vez, en algunos países, toman a su cargo la realización de obras públicas tales como la desecación de pantanos o lagos, fertilización de suelos, instalaciones de riego, etc.

La aplicación de uno de esos sistemas, como ya hemos dicho, no excluye al otro, aunque se nota bien el predominio de uno de ellos en cada caso.

El Uruguay, poco poblado, cuyo medio rural no responde siquiera al volumen alcanzado por su capital, debe, por su ubicación geográfica, por la feracidad de sus suelos, su clima, etc., ir a la transformación de su economía mediante una gran obra de colonización interna.

La acción realizada hasta ahora, abandonados los procedimientos del siglo pasado, basados en concesiones, franquicias y privilegios a las empresas de colonización, se ha concentrado en fórmulas de crédito territorial y en diversas funciones encomendadas a un organismo especial, ligado estrechamente al Banco Hipotecario del Uruguay, y que se denomina Sección Fomento Rural y Colonización.

Esa entidad, cuyo capital de $ 5.000.000 en deuda pública le fué votado en dos partidas por las leyes de 10 de Setiembre de 1923 y 10 de Mayo de 1929, tienen su origen en la primera de dichas leyes y es regida además, en sus operaciones, por lo prescripto en algunos artículos en vigencia, de leyes anteriores, tales como las de 22 de Enero de 1913 y 20 de Junio de 1921.

A su vez, iniciativas posteriores, generalmente partidas de la propia Institución han dado lugar a la sanción de las leyes de 13 de Enero de 1932 y 20 de Junio de 1933, relacionadas con nuevas orientaciones de la obra de colonización hacia tendencias que la experiencia recogida recomienda.

El aspecto general que la legislación referida arroja, es de que se ha procurado dirigir la gestión del ente colonizador por la vía del crédito inmobiliario ligándolo con el mecanismo del título hipotecario que emite la gran institución del Estado que cuenta con ese privilegio, y que se conceden además, ciertas facultades de carácter compulsivo para que se pueda exigir al productor que se ampare a las leyes referidas, el mantenimiento de

los sistemas de explotación dentro de los márgenes de la agricultura o de las actividades agro-pecuarias a que se tiende actualmente.

Las disposiciones que permiten dar origen a los núcleos agrícolas mediante la expropiación, han sido aplicadas escasamente por la inconveniencia financiera que, en la práctica, ha arrojado este procedimiento. En cambio la vía amistosa, pese a ciertas limitaciones de las leyes, es la usual, aunque en principio fuera sólo de relativo éxito.

Ha habido diversas tentativas traducidas en proyectos de ley, tendientes a limitar la indemnización por expropiación, en gran cantidad de naciones, tales como Gran Bretaña, Méjico, cuanto a los precios máximos, en lo que se tienen los ejemplos de España, Rumania, Yugoeslavia, etc., sin resultado hasta ahora.

En cuanto a las Colonias creadas, señálanse como las principales "La Concordia", "Agraciada", "Las Delicias" y "La Palma", todas ellas de más de siete mil hectáreas de superficie y luego "Larrañaga", "San Javier", "Ofir", "Italia", "Inglaterra", "Francia", "Osimani - Llerena", "Ceres", "Harriague", "Diana", "19 de Abril", "Paysandú", "Luis de la Torre", "España" y "Nuevo Paysandú".

Varios de esos núcleos agrícolas, como "Ofir", "San Javier", "Italia", "Diana", "Paysandú", "Nuevo Paysandú" y "19 de Abril", de creación anterior a la del órgano colonizador, debieron ser reorganizados. Otro "Perseverancia" fué eliminado como centro agrícola, por su falta de aptitud para tal destino.

Por otra parte, la ley de 1923 prescribió también una interesante modalidad de crédito hipotecario, al autorizar la concesión de préstamos hasta el 85 o|o del avalúo, sobre chacras aisladas, para facilitar su adquisición por agricultores. Estos préstamos han facilitado a centenares de trabajadores rurales la compra de la tierra que trabajan.

La orientación actual, tanto en los fraccionamientos de las Colonias, como en las operaciones aisladas, tiende a favorecer las explotaciones mixtas, ganadero-agrícolas, intensivas, a que se refiere la ley de Mediana Propiedad rural de 1932, transición necesaria en nuestro medio, para la intensificación de la producción, aunque sin abandonar la chacra cerealista y la pequeña granja, frutícola, vitícola, y hortícola que predomina en las zonas próximas a mercados.

Alfredo Rega Vázquez

Una piedra perdida...

- Una Valiosa
- Vidriera Rota

Asegure sus

- CRISTALES
- VIDRIOS
- ESPEJOS

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

El Banco de Seguros del Estado integró su Capital

Texto del Decreto del Poder Ejecutivo, de fecha 17 de Diciembre de 1937, autorizando al Banco a integrar con sus medios propios, su Capital de tres millones de pesos.

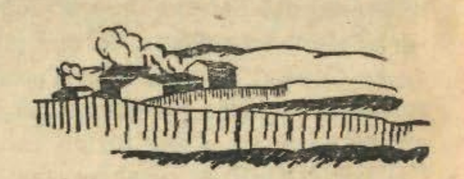
MINISTERIO DE HACIENDA.

Montevideo, Diciembre 17 de 1937.

VISTOS: la gestión del Banco de Seguros del Estado sobre integración de Capital; RESULTANDO: que de acuerdo con lo establecido en el artículo 9.o de la ley 27 de diciembre de 1911, el Capital de la referida institución fué fijado en la suma de $ 3.000.000,00 constituídos en Deuda Pública, que oportunamente le fué entregada en las condiciones reglamentarias; *La gestión económica-financiera del referido Banco, acertadamente dirigida, permitió al organismo realizar todas sus operaciones, y cumplir sus compromisos sin necesidad de recurrir en ningún momento a su Capital*, y este hecho no hizo necesaria la venta de los títulos en su poder; La cantidad de $ 3.000.000 o|u que formó el Capital referido, ha sido reducida hoy, en $ 797.300 en virtud de amortizaciones ordinarias y extraordinarias de los títulos, por lo que esa suma ha quedado limitada a $ 2.202.700. CONSIDERANDO: que esa cantidad viene a representar en definitiva, un préstamo del Estado, *que el Banco está hoy en condiciones de reembolsar totalmente, lo que le permitirá ser único propietario de su Capital*, y para ello procederá disponerse la amortización extraordinaria de los títulos, para que una vez rescatados fueren extinguidos, y en esa forma cancelada la Deuda referida; PROCEDIENDOSE así, habría que resolver respecto a la forma de

integración de los $ 3.000.000,00 suma fijada como Capital, por la ley orgánica de su creación. Para esto no existe ninguna dificultad. Los recursos y disponibilidades de que dispone el Banco de Seguros del Estado son suficientes para cubrir de inmediato el referido importe *y en esta forma el Capital de la Institución fijado por la ley orgánica referida representaría un valor efectivo, que estaría de acuerdo con la potencialidad económica y financiera del organismo;*

ATENTO a que el artículo 9.o de la ley 27 de diciembre de 1911, autoriza las amortizaciones extraordinarias, en cualquier época, de la Deuda del Banco de Seguros del Estado; EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA, RESUELVE: 1.o AUTORIZAR *a la Dirección de Crédito Público, para llamar a amortización extraordinaria, por un importe igual al monto circulante, de la Deuda "Banco de Seguros del Estado".* 2.o *El Banco de Seguros del Estado, de acuerdo con la citada Dirección, arbitrará la forma de realizar la amortización referida.* 3.o *Rescatados los títulos respectivos y hechas las amortizaciones correspondientes se extinguirán por medio del fuego, declarándose definitivamente cancelada esa Deuda.* 4.o *El Banco de Seguros del Estado integrará de inmediato, y en efectivo su Capital de tres millones de pesos* (3.000.000), *realizando al efecto las operaciones que considere convenientes.* 5.o *Comuníquese, y pase a la Dirección de Crédito Público.— Fdo. TERRA — CESAR CHARLONE.*



Indice General por Materias

INDICE DE TEMAS DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Indice de Avisos

ROJO CARDENAL
PATENTE
PINTURA
ESPECIAL
para TECHOS
CARDENAL
Fabricantes:
RAMON BARREIRA e HIJOS
Montevideo